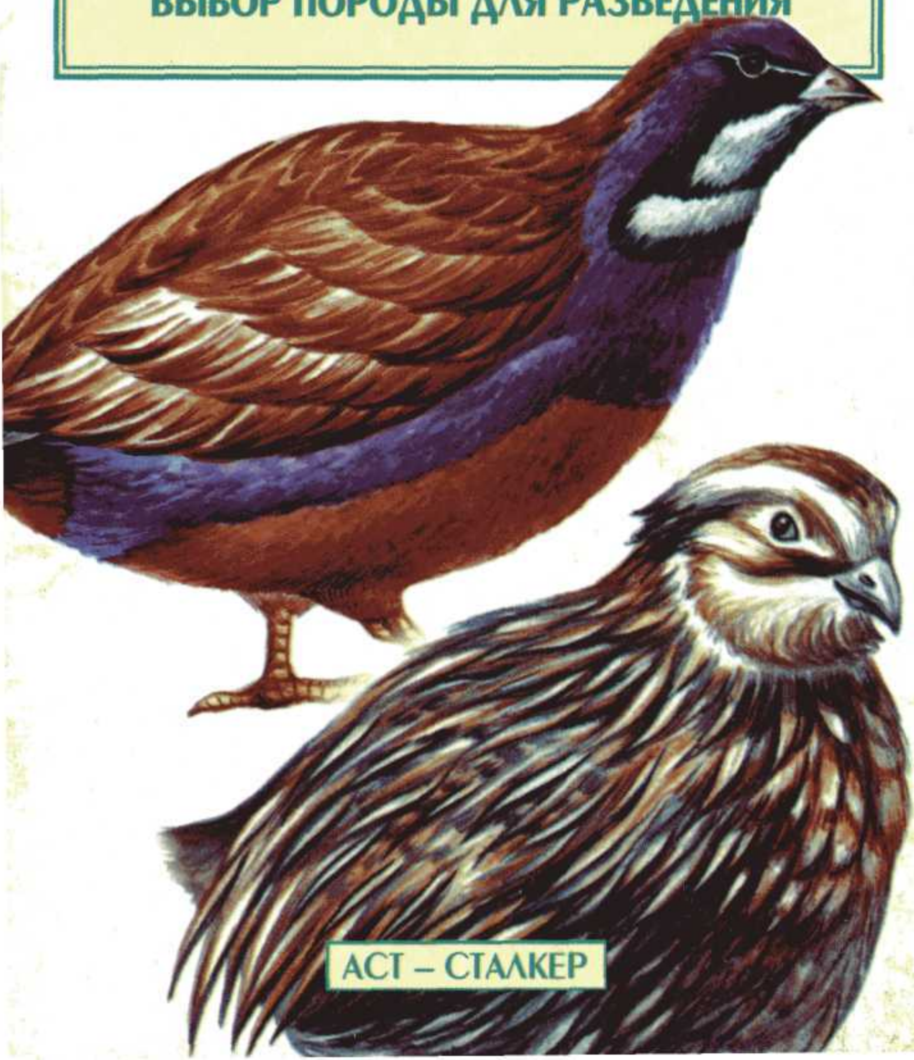
ПРИУСАДЕБНОЕ ХОЗЯЙСТВО

ПЕРЕПЕЛОВОДСТВО

ОСОБЕННОСТИ СОДЕРЖАНИЯ ПЕРЕПЕЛОВ
САМОДЕЛЬНЫЕ КЛЕТКИ И ИНКУБАТОРЫ
ВЫБОР ПОРОДЫ ДЛЯ РАЗВЕДЕНИЯ



АСТ – СТАЛКЕР

ПРЕДИСЛОВИЕ

Разведение домашней птицы — увлекательное и довольно прибыльное занятие.

Куры, гуси, утки, индейки —традиционные обитатели птичьих дворов, а вот перепела, фазаны, цесарки, сравнительно недавно появившиеся во дворах у любителей-птицеводов,— довольно редкие виды, нетрадиционные для нашего региона.

Японцы разводят перепелов уже 200 лет, а вот в Европе они появились сравнительно недавно. В бывший Советский Союз эти удивительные птицы были завезены из Югославии в 1964 году. В настоящее время благодаря простоте содержания и кормления их разводят многие любители-перепеловоды и фермерские хозяйства. Интерес к разведению перепелов вызван как высокими вкусовыми качествами их яиц и мяса, так и тем, что затраты на разведение очень быстро окупаются.

Скороспелость перепелки в два раза выше, чем у пекинской утки, и в три раза выше, чем у кроликов. Полный цикл от закладки яиц в инкубатор до первого яйца от молодой перепелки составляет всего 52-66 дней. В десятидневный срок молодняк начинает менять перо, через 25 дней оперяется, в 30 — становится взрослым, а в 40-45 дней начинает нестись.

Перепелиных ферм, которые занимаются промышленным производством яиц и мяса, в России и Украине не так много. Как утверждают специалисты, «перепелиный рынок» освоен примерно на 20 %, поэтому, учитывая, что перепелиные яйца и мясо пользуются все большим спросом у населения, можно смело говорить о перспективах перепеловодства.

ПРИОБРЕТЕНИЕ ПЕРЕПЕЛОВ

Начинающего перепеловода может поначалу насторожить обилие специфических проблем в перепеловодстве. Перепеловодство — очень хлопотное дело, требующее особого внимания и ухода за птицей, и необходимо учесть еще одну особенность этого занятия — полностью ручной труд. Поэтому, чтобы приняться за это дело, следует взвесить все «за» и «против», прочитать литературу по данной теме (список литературы вы найдете в конце книги).

А еще вам необходимо будет решить целый ряд вопросов: найти помещение для размещения клеток, в которых вы собираетесь разводить перепелов, приобрести клетки, оборудование: инкубаторы, кормодробилки и многое другое. Кроме этого, нужно выяснить, где приобрести комбикорм, витаминные прибавки и другие составляющие перепелиного рациона, решить вопрос, кто будет ухаживать и заботиться о ваших перепелах, а также просчитать свои финансовые возможности.

Но все эти вопросы вы будете решать во вторую очередь. Первое, что вам необходимо сделать,— это определиться, с какой целью и для чего вы будете разводить перепелов, и от этого будет зависеть их количество на вашей перепелиной ферме. Рассмотрим несколько вариантов.

Первый вариант. Вы хотите иметь такое количество перепелов, которое обеспечило бы вас и вашу семью ценными перепелиными яйцами, а также деликатесным перепелиным мясом. Для этого вам достаточно будет держать от 10 до 30 перепелов, самое большее — 50.

Местом для содержания 20 птиц может стать любой уголок квартиры или частного дома, где можно разместить клетку с размером дна 40x60 см, а для 50 птиц вам уже понадобится клеточная батарея, для устройства которой придется занять угол с площадью пола 0,6x1,2 м и высотой по стенке 1,8 м.

Второй вариант. Чтобы выйти на рынок и получить прибыль, практики рекомендуют начинать с 500-700 птиц. Но при этом вы должны учесть, что благодаря плодовитости и быстрому росту уже через год поголовье пернатых может увеличиться до 5000 особей. Для этого количества перепелов нуж-

но помещение площадью 12-15 кв.м. На этой площади можно разместить 10-12 клеточных батарей. Стоит учесть, что продуктивность перепелов в возрасте одного года снижается вдвое, поэтому необходимо заботиться об обновлении стада, понадобятся дополнительные площади для размещения инкубатора, брудерное помещение для содержания молодняка, подсобное помещение для хранения и приготовления кормов. Для того чтобы доход от реализации продукции вашей перепелиной фермы был весомым, необходимо организовать рынок сбыта.

Третий вариант. Вы приобрели свыше 1000 птиц. Это уже промышленное (или фермерское) содержание. При таким поголовье площадь помещения должна быть 20-30 кв.м. Соответственно необходимо будет увеличить и размер подсобных помещений.

Помимо рынка сбыта, возникает еще ряд вопросов, таких, как юридическое оформление предпринимательской деятельности, найма одного или нескольких работников для постоянного ухода за перепелами.

При промышленном перепеловодстве можно торговать и молодняком, это не менее выгодно, чем торговать перепелиными яйцами и мясом перепелов.

Для того чтобы знать первоначальные затраты на приобретение перепелов или яиц на инкубацию, а также на необходимое оборудование, на корм, нужно все тщательно просчитать.

Для расчетов надо взять среднюю цену одной взрослой птицы или суточного цыпленка (при расчете следует ориентироваться на цены своего района (области), так как цены в других местах могут несколько отличаться. При расчете затрат на корма необходимо знать, что взрослая перепелка потребляет примерно 25-27 г кормов в день, при этом за год сносит около 250-280 яиц, в зависимости от породы. Соответственно на «производство» 1 кг яиц расходуется 2,8 кг корма. Учитывая все эти моменты, необходимые расчеты можно сделать по следующей схеме:

Первый вариант — от 20 до 30 или 50 птиц.

Необходимо количество птиц умножить на среднюю стоимость одной птицы (цыпленка). К полученному результату прибавить стоимость клетки и некоторого инвентаря, например поилки. Инкубатор при таком количестве птиц вам не нужен. В результате этих расчетов получаем необходимую сумму затрат.

Второй вариант — от 500 до 700 птиц.

Количество птиц умножаем на среднюю стоимость одной перепелки (или цыпленка). К полученному результату прибавляем стоимость необходимого количества клеток (10-12) плюс стоимость инкубатора, плюс стоимость кормов. Если же вы хотите получить своих перепелят, вам необходимо знать стоимость одного яйца, но при этом надо учесть, что оплодотворенность, выводимость в инкубаторе перепелиных яиц приблизительно составляет 80-90%, а у некоторых пород перепелов 75-85% птенцов из 100 яиц.

Третий вариант. Промышленное производство перепелиных яиц— более 1000 перепелов.

В этом случае к вышеперечисленным затратам вам необходимо будет прибавить затраты на оформление документов, выплату налогов, затраты на оплату электроэнергии и оплату труда наемных работников.

И еще одиннемаловажный момент, который должны учесть перепеловоды,— кто будет ухаживать за птицей. Содержание любой птицы требует ежедневного ухода. Это кормление, уборка помета, сбор яиц. Кроме того, необходимо регулярно готовить кормовую смесь, поддерживать в помещении постоянную температуру и влажность. Также надо рассаживать птицу по клеткам, следить за процессом инкубации и, наконец, производить забой и разделку птицы. На все это уходит очень много времени, так как все процессы осуществляются вручную.

При содержании 20-30 птиц вы можете выполнять всю работу сами, а если у вас 500-700 птиц, вам потребуется намного больше времени. Для содержания 700 взрослых перепелов достаточно небольшого помещения площадью 15-20 кв. м, а для содержания цыплят и молодняка потребуется дополни-

тельное помещение площадью около 5 кв.м. Для инкубаторов и выводных камер, для хранения и приготовления комбикормов нужно подсобное помещение площадью 10 кв.м. При этом не следует забывать о расширении: при нормальном содержании ваши 700 перепелов через год превратятся в 5000. Если особей более 1000, это займет все ваше время, вам понадобится помощь, поэтому придется нанимать дополнительную рабочую силу; при этом необходимо учесть, что это работа без выходных и праздников, и лучший вариант, если перепелиный бизнес станет вашим семейным бизнесом.

Если вы хотите заняться перепеловодством, чтобы иметь определенный доход, получать и реализовывать перепелиные яйца, мясо и молодняк перепелов, то этот вопрос необходимо заранее продумать и решить, прежде чем заводить перепелов. Поэтому сразу выясните, в каких торговых точках (рынках, кафе, ресторанах, домах отдыха, больницах, турбазах и т.д.) в вашем городе или близлежащем районе, области можно будет реализовать вашу продукцию. Больше всего перепелиных яиц продается на рынках и в супермаркетах, тушки перепелов поставляют главным образом в рестораны и кафе. Но, учитывая диетические и лечебные свойства перепелиных яиц, можно попытаться наладить их сбыт в детских садах, санаториях, в домах отдыха. Кроме того, вам необходимо будет знать среднедневную потребность в яйце и мясе этих точек (сколько нужно яиц и тушек перепелов в день, неделю, месяц). От этого напрямую будет зависеть количество птиц на вашей ферме, а также вы должны выяснить, какие документы (из каких организаций) вы должны оформить для сдачи вашей продукции в торговые точки.

Наибольшим спросом продукция перепеловодства пользуется в больших городах.

Вашему начинанию не помешает хорошая рекламная кампания, пропагандирующая лечебные и диетические свойства перепелиных яиц и мяса. Нехитрыми подсчетами можно проверить доходность вашего бизнеса. Например, вы содержите 120 перепелов, которые задень несут 100 яиц, при этом на их кормление уходит приблизительно 3 кг комбикорма. Умножь-

те количество снесенных яиц, в данном случае 100 шт., на стоимость одного яйца, и умножьте количество израсходованного комбикорма (3 кг) на стоимость 1 кг комбикорма. Сравните эти цифры: первая окажется больше второй в 4-5 раз, то есть затраты на комбикорм можно оправдать двумя десятками яиц. Делайте выводы!

Подводя итог вышесказанному, можно сделать вывод, что существуют три причины, по которым стоит разводить перепелов. И делать это может любой — и в городе, и в деревне.

Во-первых, перепела — самые скороспелые из домашних пернатых, так как начинают нестись в возрасте 40 дней. В двухмесячном возрасте это уже вполне взрослая птица, которую можно оставить для получения яйца либо забить на мясо.

Во-вторых, затраты на кормление и содержание перепелов невелики. В день перепелке надо 20 г корма, на два месяца — 1200 — 1300 г. Стоимость самого дорогого комбикорма составляет 7 — 8 руб., так что затраты на голову составят не больше 10 руб. Если вы решили выращивать птицу для получения яиц, то с месячного возраста ее можно переводить на комбикорм для несушек, а это еще дешевле. Килограмм его на рынке стоит не больше 5 руб.

И в-третьих, перепела не нуждаются в ветеринарном обслуживании, им не нужна вакцинация. Это также экономит расходы на их выращивание.

ОСНОВНЫЕ ПОРОДЫ ПЕРЕПЕЛОВ

В Международную регистрационную книгу пород и линий перепелов занесено шесть пород: английская белая, английская черная, австралийская желто-коричневая, маньчжурская золотистая, смокинговая, фараон, а также 60 различных линий. Большинство из этих пород и линий выращивают ради получения яиц, и лишь порода перепелов фараон считается мясного направления, у самцов и самок несколько выше вес тушек, чем у других пород.

Ниже мы приводим подробное описание особенностей каждой породы перепелов.

Перепел обыкновенный (дикий) (рис. 1) —самая маленькая птичка из семейства фазановых, отряда куриных, длина тела 16-20 см, масса от 80 до 150 г. Окрас оперения — желтовато-бурый со светлыми пестринками и штрихами, брюшко — темновато-белого цвета. Самец от самки отличается окраской горла. У самца она рыжая или темно-бурого цвета, а у самки — белая.

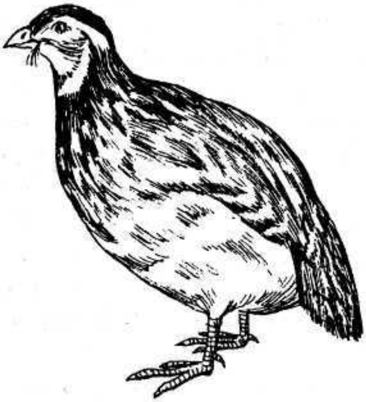


Рис. 1. Перепел обыкновенный (дикий)

Перепел обыкновенный населяет опушки леса, различные вырубки, поля, луга и другие открытые места с развитым травянистым покровом.

Гнезда строит на земле в ямке, укрытой кустарниками или высокой травой, которую выстилают стеблями травы. Кладка бывает в середине мая, состоит из 8-13 грушевидных, оливково-охристых с крупными бурыми пятнами яиц, массой 10-12 г. Насиживает и выводит птенцов самка в течение 17- 20 дней. Очень редко в этом участвует самец. Птенцы, как только обсохнут, сразу же начинают клевать корм. Растут птенцы перепелов очень быстро, через две недели обретают перьевой покров, а к 40-му дню приобретают «наряд» взрослой птицы и пробуют перелетать с места на место, и уже к полутора-двум месяцам становятся вполне взрослыми и самостоятельными птицами. К этому времени они достигают размеров и массы взрослых птиц.

Перепелов обыкновенных можно разводить на собственных подворьях, но при этом необходимо придерживаться следующих рекомендаций.

В течение всего года, за исключением середины лета, в рационе перепелов должен преобладать растительный корм. В основном это свежая зелень, семена различных трав; летом в значительном количестве птицы поедают насекомых и моллюсков.

В клетке дикие перепела неприхотливы к условиям содержания, очень подвижны и энергичны. При приближении человека к клетке они могут резко подпрыгнуть вверх и при этом, если верх клетки покрыт твердой сеткой, могут пораниться. Чтобы этого не случилось, клетку необходимо накрыть или матерчатой сеткой, или клетка должна быть деревянной, но ни в коем случае не металлической.

Кормушку и поилку для воды ставят снаружи, чтобы при купании в песке птенцы не засоряли корм и воду.

Напротив кормушки и поилки на высоком борту клетки необходимо сделать небольшие отверстия, достаточные для того, чтобы перепел мог просунуть только голову и шею и дотянуться до воды и корма. В клетке на поддоне насыпают чистый, хорошо просушенный речной песок, который нельзя заменять другим подстилочным материалом (опилками, газетами и др.), так как песок служит не только для впитывания помета, но и для избавления от паразитов, которые заводятся в оперении птицы.

Кроме перепела обыкновенного (его еще называют европейским) на территории России обитает **немой,** или **японский перепел** (рис. 2), дикие формы которого распространены в - Забайкалье, Приморье, в Корее, Северном Китае и Японии.

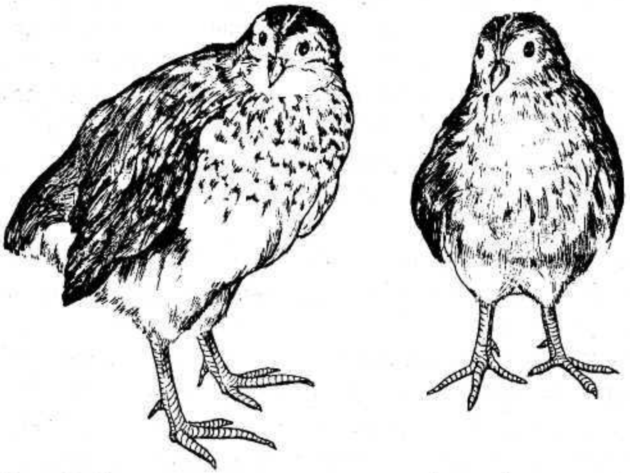


Рис. 2. Японские перепела — самка (слева) и самец (справа)

Японские перепела свое название получили за то, что были выведены в Японии и с успехом разводятся по настоящее время.

В отличие от обыкновенных перепелов немые перепела оказывают предпочтение сырым пойменным лугам, избегая высокогорья. Весной они нередко встречаются на очень сырых, почти болотистых лугах. В естественных условиях японские перепела живут парами и самцы не столь драчливы и крикливы по сравнению с перепелами обыкновенными. Самка японского перепела успевает вывести 2-3 выводка.

Одомашнивание перепелов началось около тысячи лет назад в Японии, но только около ста лет назад их начали использовать в промышленном производстве для получения яиц и мяса.

После того как была установлена способность самки перепела к круглогодовой кладке яиц, началась селекция этой птицы на увеличение продуктивности яиц.

В настоящее время путем селекции получено несколько пород японских перепелов: мраморный, фараон, британские черные и белые перепела, а также различные помеси от скрещивания этих пород.

Селекция перепелов была направлена прежде всего на увеличение яичной продуктивности. Живая масса самцов 110-120 г, иногда до 130 г, самки весят в среднем 138 г, а в отдельных случаях до 150 г. Кладку яиц они начинают в возрасте 40-60 дней и за год могут снести до 300 яиц и более. Средняя масса яиц 9-11 граммов. Нетребовательны к режиму содержания и устойчивы к ряду заболеваний. Большинство любителей разводят именно японских перепелов.

Мраморные перепела (рис. 3) — мутантная форма японских перепелов. Птицы имеют светло-серую дымчатую окраску оперения без рисунка. По продуктивности и качествам мраморные перепела относятся к яичному типу перепелов. По живой массе и яйценоскости мало отличаются от японских.

Китайский перепел (рис. 4) распространен в Юго-Восточной Азии, к югу до Северной Австралии. Это необыкновенно красивая птица, которую часто содержат в неволе как декоративную. Сверху она окрашена в бурый цвет, а брюшко у нее

Рис. 3. Мраморный перепел

рыжее, на горле и подбородке черно-белый рисунок, поэтому ее называют также расписным перепелом.

Клюв черный, ноги оранжево-желтые (у обыкновенных перепелов коричневые). Самка сверху серо-коричневая, снизу светло-коричневая, все перья с темно-коричневыми кончиками. Длина птицы 11-14 см, хвост около 3,5 см. Птицы строят гнездо на земле из сухой травы и листьев. Этот вид живет постоянными парами, в выращивании потомства участвует и самец, который охраняет гнездо, отгоняет от гнездовой территории соперников. Гнездятся китайские перепела на травянистых дугах.

В кладке 5-7 яиц оливково-коричневой окраски, иногда с пятнами. Насиживает их самка 15-17 дней.

Птенцы в первый день жизни чрезвычайно малы, размером примерно с майского жука, но очень шустры и растут быстро, на третьи сутки у них появляются зачатки махровых перьев, а на 13-й день птенцы уже способны летать.

В трехнедельном возрасте молодняк достигает половины взрослой массы, а в двухмесячном птицы становятся половозрелыми.

В неволе китайских перепелов обычно держат в большом садке, иногда в садовом вольере с естественным ландшафтом — небольшие кусты, кочки с травой. Боковые стороны вольера обтягивают металлической сеткой с ячейкой не более 1х1 см, а верх делают из капроновой сетки. Если поставить сетку с большей ячейкой, то птенцы будут убегать из вольера.

Эти птицы неприхотливы. Условия содержания практически ничем не отличаются от содержания домашних японских перепелов. Однако их, в отличие от последних, держат в садках парами, но при слишком энергичном самце, когда он ме-

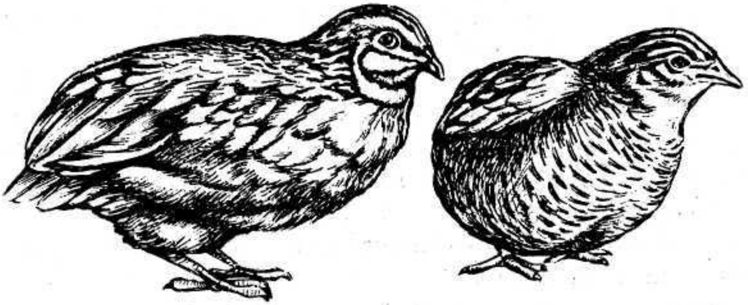


Рис. 4. Китайский перепел

шает самке насиживать яйца, к нему подсаживают еще 2-3 самок. Самки очень охотно несут яйца, но выводить птенцов лучше в инкубаторе.

Иногда для высиживания птенцов используют домашних голубей. Однако нужно сразу же после вылупления отсадить молодь, так как необычное поведение птенцов часто вызывает у приемных родителей агрессию или панику.

В период гнездования китайским перепелам нужно давать зерновую смесь с добавлением белкового корма: творог, насекомых, измельченные и сваренные перепелиные яйца, морковно-сахарную смесь, свежую зелень и пророщенную пшеницу. Если в рационе нет или недостаточно полноценных витаминных и белковых кормов, птенцы вырастут слабыми, а многие гибнут, так и не достигнув половозрелости.

Кроме перепелов обыкновенных, в клетках еще содержат **виргинских перепелов,** которые относятся к группе зубчатоклювых.

Это птицы средней величины, клюв у них короткий, высокий, сжат с боков, кончик надклювья сильно загнут, край подклювья с зазубринами. Ноги с длинными коготками и без шпор.

По своему поведению эти птицы очень похожи на куропаток и других перепелов, в Европе их часто содержат в зоопарках и в домашних условиях. Они отвечают всем требованиям, которые предъявляются к декоративным птицам: неприхотливы к условиям содержания, могут размножаться в неволе. Ус-

ловия содержания, кормления и способы разведения их такие же, как и для перепелов обыкновенных.

Птица выглядит очень нарядно: от лба к шее идет белая полоса, на ней — черная полоса. Затылок красновато-коричневый. Перья в верхней части шеи черные, охватывающие горло в виде ободка; на зашейке перья серые с белым кончиком. Верхняя часть тела красно-коричневая, нижняя — красновато-коричневая с широкими светлыми полосками. На груди красновато-коричневые перья с черной окантовкой. Длина виргинского перепела около 22 см, длина хвоста около 6 см.

Виргинские перепела населяют сельскохозяйственные угодья, луга, заросли кустарников, редкие лиственные леса. Птицы ведут парный образ жизни.

В мае самка начинает строить гнездо в небольшой и неглубокой ямке под пучком высокой травы. Гнездо самка выстилает прошлогодними листьями и сухой травой. Полная кладка перепелов обычно содержит от 8 до 14 яиц. Период насиживания продолжается 24 дня.

Птенцы виргинских перепелов растут быстро и скоро становятся самостоятельными, однако выводок остается вместе до следующей весны. Молодые самцы приобретают полную взрослую окраску в возрасте 3-х месяцев.

В результате длительного и целенаправленного искусственного отбора получены разнообразные цветовые вариации виргинских перепелов. В настоящее время птицы приспособлены для разведения в условиях клеток в качестве мясных и декоративных птиц. Особенно популярны перепела с оперением коричневой окраски и белой головой, а также белоснежные и желто-коричневые разновидности птиц.

Содержать виргинских перепелов рекомендуется в клетках размером 150х40х30 см. В них должен обязательно стоять ящик с песком, смешанным с печной золой в равном соотношении; у одной из боковых сторон клетки необходимо разместить ящик с гнездовой подстилкой для кладки яиц. Каждая самка виргинского перепела несет за гнездовой сезон 40-60 и более яиц. Яйца нужно собирать и закладывать в инкубатор. Если птицы содержатся в садовом вольере, где часть участка покрыта кустами и травой, то самки могут самостоятельно

высиживать яйца. В этом случае самца необходимо отсадить после кладки самкой 10-14 яиц, так как перепел, оставленный в вольере, будет мешать самке высиживать яйца.

Однодневных перепелят кормят отрубями, которые смешивают с яичным желтком, тертой морковью, измельченной свежей зеленью. Позднее в рацион вводят комбикорм, просо. В возрасте 10-12 дней перепелятам можно начинать давать зерновую смесь.

Маньчжурские золотистые (рис. 5). У перепелов этой породы очень красивое оперение, золотистый цвет которого складывается из сочетания желтых и коричневых перьев. Продуктивность и размеры маньчжурских золотистых перепелов такие же, как и у предыдущей породы.

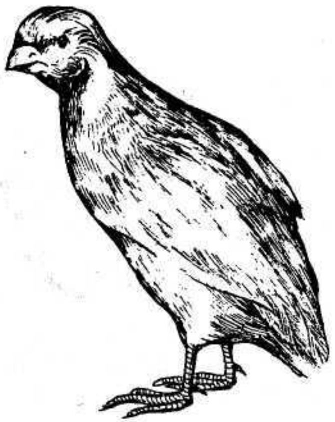


Рис. 5. Маньчжурский золотистый перепел

Смокинговые (рис. 6). Получили свое название из-за своеобразной окраски, напоминающей смокинг. Нижняя часть их тела, включая голову и шею, белая, верхняя— темно-коричневая; самцы и самки по окраске неразличимы.

Эта порода выведена путем скрещивания черных и белых английских перепелов. Голова, спина и крылья у этих птиц темного цвета, грудь и часто живот — белого. Самцы этой породы весят 140-160 г, самки 160-180 г, продуктивность — до 280 яиц в год.

Английские черные перепела (рис. 7) имеют черное оперение с коричневым оттенком. Эта разновидность получена в Англии в результате мутации от японских перепелов. По живой массе британские черные перепела превосходят японских на 5-7%, но уступают им в темпах роста и яйценоскости. По своим продуктивным качествам эта порода может быть отнесена к яичным перепелам и содержится в основном птицеводами-любителями. Самок держат отдельно от самцов. Если

нужны не пищевые, а инкубационные яйца, то с наступлением половозрелости молодняк птиц группируют семьями и рассаживают по отдельным клеткам. В дальнейшем перегруппировка нежелательна, так как это может вызвать снижение яйценоскости.

Английские белые перепела (рис. 8) имеют белое оперение (иногда встречаются отдельные черные перья), темные

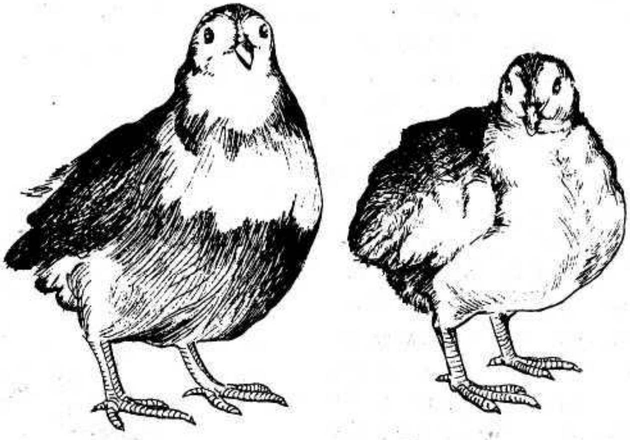


Рис. 6. Смокинговые перепела

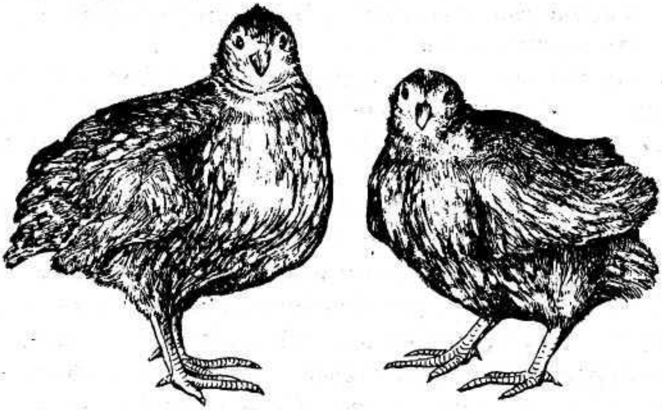


Рис. 7. Английские черные перепела

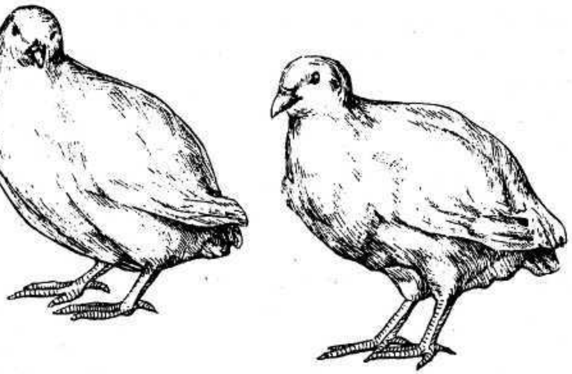


Рис. 8. Английские белые перепела

глаза. Масса самцов 140-160 г, самок— 160-180 г, яйценоскость — около 280 яиц, масса яйца — 10-11 г.

Перепела породы фараон (рис. 9) относятся к мясной породе и имеют окраску оперения такую же, как и японские перепела. Живая масса самок в среднем равна 235 г, с колебанием от 160 до 310 г, а самцы весят 200 г, с колебанием от 160 до 260 г. Самки начинают кладку яиц в возрасте от 40-50 дней, и за год несут 220 яиц, с массой от 12 до 18 граммов. Эта порода перепелов используется для производства перепелов-бройлеров, в 45-дневном возрасте они могут достигать живой массы 150-180 г.

Эстонская (кайтаверс) яично-мясная порода выведена на основе московской популяции японского перепела. Масса самца — 160-170 г, самок— 190-200 г, яйценоскость — 280 яиц в год, масса яйца — 12 г. Характерная особенность породы — высокая сохранность молодняка.

Рис. 9. Перепел породы фараон

Популяция НПО «Комплекс». Эта популяция получена на основе скрещивания мраморных самцов и самок

породы фараон и при дальнейшем разведении «в себе» на производственно-экспериментальной фабрике НПО «Комплекс». По окраске оперения перепела этой популяции не отличаются от японских перепелов. Птица этой популяции сочетает в себе большую живую массу (самки — 180-200 г, самцы — 150-170 г.) и высокую яичную продуктивность (в среднем 260 яиц в год). Масса яиц— 11-12 г. По продуктивности эта порода относится к мясо-яичным.

Калифорнийский перепел (рис. 10) — самый известный представитель группы хохлатых перепелов. Клюв у него короткий, сильный, слегка загнутый. Тело коренастое, сжатое. Ноги средней длины, крылья широкие, короткие, закругленные, 4-е и 5-е махровые перья длиннее других. Хвост довольно короткий и слегка ступенчатый. Посередине головы — хохолок из 3-10, но чаще 4-7 перьев, которые расширены на конце и сужены у основания; перья хохла загнуты вперед и более ровные у самцов, чем у самок.

Лоб у калифорнийского перепела желтовато-белый, над ним к затылку идет узкая белая полоска, темя черно-коричневое, под ним от хохла к затылку тянется черная полоса; подбородок, горло и нижняя часть щек черные и ограничены белой полосой в виде полумесяца. Затылок, верхняя часть шеи серо-голубые, каждое перо с черным стержнем, полоской и светлыми пятнами на конце. Спина оливково-коричневая, зоб и верхняя часть груди серо-голубые, на середине живота чешуйчатый узор из каштаново-бурых перьев с черным окаймлением. Ноги 23,5-25 см, свинцово-серые, клюв черный.

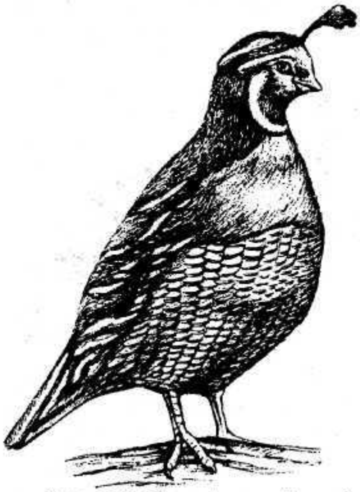


Рис. 10. Калифорнийский перепел

У самки оперение невзрачное, черных полос на голове нет, на лбу грязноватые или беловато-коричневые полоски,

темя коричнево-серое, горло желтоватое с более темными штрихами. Грудь грязно-серого цвета, нижняя часть тела и рисунок на перьях бледнее и меньше заметен, чем у самца.

В кладке около 9-15 яиц темно-коричневого цвета с темными крапинками. Насиживание продолжается 21-23 дня. В возрасте 4-5 недель перепелята становятся самостоятельными и объединяются в стаи. Калифорнийских перепелов можно держать как в клетках, так и в вольере. Ночуют они на жердочках, для этой цели в садовом вольере можно посадить несколько деревьев.

В период разведения каждую пару содержат отдельно, в остальное время их можно содержать стайкой. Самки несут много яиц, но насиживают их редко и только при содержании в садовом вольере. Поэтому обычно яйца закладывают в инкубатор и перепелят выращивают искусственно. В кладке бывает много неоплодотворенных яиц или нередко выводятся слабые птенцы.

Калифорнийские перепела, как и другие виды хохлатых перепелов, теплолюбивые птицы, и при температуре ниже +10'С их держат в теплом помещении. Молодняк должен оставаться до весны со своими родителями, а затем молодых птиц разбивают на пары и сажают в отдельные клетки. В остальном содержание и кормление калифорнийских перепелов ничем не отличается от содержания других видов.

Внешне под влиянием одомашнивания перепела изменились значительно меньше, чем куры, хотя домашние перепела имеют большую живую массу и более выраженные мясные формы, чем их дикие предки. Главные изменения, над которыми работали селекционеры, произошли в их яичной продуктивности. Масса домашнего японского перепела на 30% превышает массу дикого, а яйцо тяжелее на 46%. К тому же одомашненные перепела утратили способность к перелетам, у них почти исчез инстинкт к гнездованию и насиживанию яиц, они не имеют зимней паузы половой деятельности, не собираются после гнездования в стаи. Из всех биологических циклов у японского домашнего перепела остался лишь тот, что связан со спариванием, которое может происходить в любое время года. Качественная характеристика разных пород перепелов приведена в таблице 1.

Таблица 1. Характеристика пород перепелов

Наименование породы	Группа	Яйценоскость, шт./год	Масса яйца, г	Живая масса, г		Оплодотворенность, %	Оперение
				самца	самки		
Японский	Яичная	250-300	9-11	110-130	130-150	80-90	Охристо-буроватое с темными и светлыми пестринами
Фараон	Мясная	до 220	12-16	200	до 300	80-90	Как у японского перепела
Белый английский	Яичная	Около 280	10-11	160	190	75	Среди общей белой окраски — черные отметины на голове
Черный английский	Яичная	280	10-11	170	200	75	От почти черного до довольно светлого
Смокинговый	Яично-мясная	280	10-11	140-160	160-180	80-90	Голова, спина и крылья — темного цвета, грудь и живот — белого
Мраморный	Яичная	260-280	9-10	110-120	130-150	70	От светло-серого до розового с узором, напоминающим мрамор
Маньчжурский	Мясная	220	16	150-200	300	80	Как у японского перепела
Эстонский	Яичная	300-310	12	170	200	95	Коричневое с темными полосами
Популяция НПО "Комплекс"	Мясо-яичная	260	11-12	150-170	180-200	70-80	Как у японского перепела

ВЫБОР ПОРОДЫ ДЛЯ ВЫРАЩИВАНИЯ

В домашних условиях перепеловоды-любители разводят различные виды перепелов. В России и странах СНГ в основном содержат японских перепелов и некоторые другие породы. В целях разведения домашних пород перепелов во многих странах с середины XX века были созданы специализированные перепеловодческие фермы, рентабельность которых была довольно высокой. В настоящее время в странах — бывших республиках СССР, в том числе Украине и России, перепеловодство пока не получило должного развития. Тем не менее любители-птицеводы разводят перепелов в большинстве своем тех, которые им удается приобрести. И лишь отдельные перепеловоды-профессионалы предпочитают одну какую-нибудь породу, скрупулезно следя за тем, чтобы не было скрещивания.

Для содержания в квартире наиболее подходит японский перепел, так как самки несутся почти ежедневно в течение всего года и даже во время линьки, в то время как перепела породы фараон в 2 раза крупнее японских, но дают меньше яиц и требуют частого обновления стада, что бывает довольно затруднительно. Фараоны очень требовательны к условиям содержания. Легче вырастить несколько пар японского перепела, чем одну пару фараона.

Очень удачной получилась порода перепелов эстонская (кайтавере), выведенная эстонскими учеными-селекционерами от скрещивания японского перепела и фараона. Весят эти перепела в 1,5 раза больше, чем японские.

В конечном счете выбор породы зависит от целей, которые ставит перед собой птицевод, и от его желания и финансовых возможностей.

На первых порах начинающему перепеловоду важнее, наверное, научиться распознавать пол у птиц. Например, клюв у самцов темнее, чем у самок; оперение у самок на груди светло-серое с большими черными крапинками.

Серого японского перепела легко отличить по окраске. У самцов оперение на лице и горле ржаво-коричневого цвета,

на грудке — светло-коричневое без пестринок. У самокже оперение передней части тела светлее, на грудке присутствуют мелкие черные пятнышки. У самцов белого английского перепела на голове имеются одно-два черных пятнышка, самка же вся белая. Черных английских и смокинговых перепелов различают по цвету кожицы вокруг клоаки, у половозрелых самцов есть ярко выраженная клоакальная железа розового цвета в виде небольшого утолщения, расположенная над клоакой. При легком нажатии на него выделяется белая пенистая жидкость. Кстати, по этому признаку можно различить всех перепелов. У самок железа отсутствует, а кожа вокруг клоаки имеет синевато-серый оттенок. Пол перепелок можно определить с 30-дневного возраста, иногда позже.

Месячный молодняк разделяют по полу: лишних самцов отсаживают для дальнейшего откорма на мясо, а самок — для яйцекладки (они могут нестись 10-12 месяцев, затем их откармливают и тоже пускают на мясо).

СОДЕРЖАНИЕ ПЕРЕПЕЛОВ

УСЛОВИЯ СОДЕРЖАНИЯ

Содержание перепелов в домашних условиях не намного сложнее, чем содержание другой домашней птицы. При небольшом количестве их можно держать даже в условиях городской квартиры, в клетках для попугаев или канареек или в специальных клетках для перепелов (рис, 11).

Для того чтобы ваши питомцы регулярно неслись и хорошо себя чувствовали, необходимо соблюдать определенные условия содержания перепелов. Это, прежде всего, температурный и световой режим, а также кормление специально сбалансированным, с высоким содержанием протеина, кормом. В остальном перепела довольно неприхотливые птицы.

Помещение для перепелов. Месторасположение перепелиной фермы большого значения не имеет. Это может быть и домик в деревне, и любое пустующее помещение в городе.

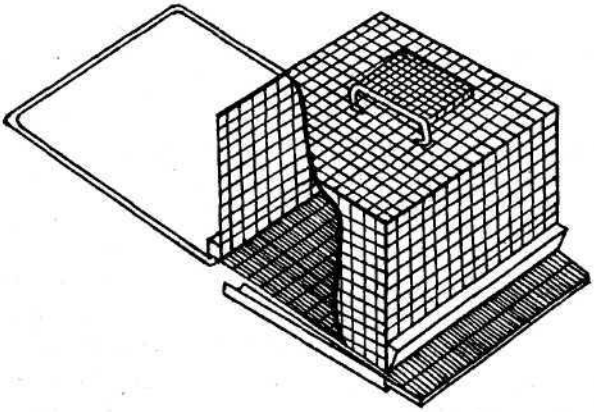


Рис. 11. Клетка для содержания перепелов

Главное, оборудовать помещение в соответствии со всеми требованиями по содержанию перепелов.

Помещение, в котором устанавливаются клетки для перепелов, должно быть теплым, сухим, с температурой не ниже 19-20 С, с окнами или без них, хорошей вентиляцией, обеспечивающей поступление свежего воздуха (на 1 кг живой массы птицы не менее 1,5 $м^3$/ч в холодное время и 5 $м^3$/ч в теплое). Такой воздухообмен просто необходим при очень интенсивном обмене веществ у перепелов.

Но при этом в помещении, где содержатся перепела, не должно быть сквозняков, так как перепела особенно подвержены воздействию холодного воздуха.

Один из первых сигналов о наличии в помещении сквозняка — выпадение у птиц перьев. Перепела становятся почти голыми, яйценоскость снижается, увеличивается падеж.

Помещения для перепелов могут быть как с окнами, так и без них. Последний тип предпочтительнее.

Освещение помещения. Продолжительность светового дня — важный фактор хорошей яйценоскости и жизнеспособности перепелов, и в то же время на освещение помещения, где живут перепела, можно особо не тратиться — перепела яркого света не любят, при ярком освещении птицы возбуждаются и могут заклевать друг друга насмерть. Для искусственного

освещения клеток, в которых находится птица, используют лампы накаливания 40-50 Вт или люминесцентные (ЛДЦ-40). Для получения племенного яйца свет должен гореть 17 часов, включать и выключать свет нужно в одно и то же время. Некоторые перепеловоды закрашивают стекло краской, чтобы яркий солнечный свет не поступал в птичник.

Влажность в помещении, где содержат взрослых перепелов, не должна быть ниже 55%. При более низкой влажности перепела больше потребляют воды и меньше съедают корма. Если низкая влажность удерживается длительное время, то у птиц снижается яйценоскость, оперение становится ломким, жестким, перепела приобретают взъерошенный вид. В таких случаях пол следует поливать водой и ставить на него противни с водой для испарения. Чаще всего низкая влажность бывает летом или при сильном отоплении помещения. Нежелательно также повышение влажности выше 75%. Оптимальная влажность при содержании перепелов любого возраста должна быть 60-70%.

Температурный режим в помещении поддерживают на уровне 20-22 "С, допустимы колебания от 18 до 25 С. При температуре ниже 18 °С самка может прекратить яйцекладку.

Перепела не выносят перепада температуры, сквозняков и холода, стараются проникнуть в середину, залезают один на другого и в конце концов гибнут. Хотя некоторые перепеловоды описывают случаи содержания перепелов в неотапливаемом помещении зимой при температуре в зоне клеток в пределах 5-12 С, и при этом перепелки продолжают нестись. Но мы не советуем экспериментировать, придерживайтесь общепринятых условий содержания перепелов.

КЛЕТКИ ДЛЯ ПЕРЕПЕЛОВ

Перепелов лучше содержать в клетках, так как птицы очень подвижны, способны проникнуть даже через малые щели или отверстия, и при этом наносят себе повреждения, могут затеряться и погибнуть. Проще всего начинать разводить перепелов в клетках для певчих птиц или террариумах. В них с площадью пола 20-30 см можно разместить 5-6 взрослых перепелов.

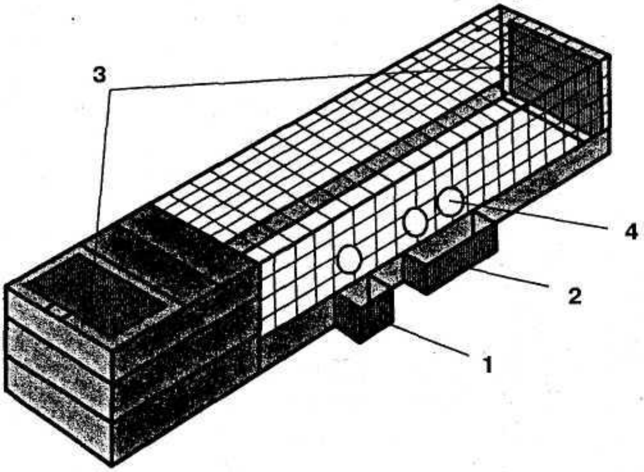


Рис. 12. Схема клетки для перепелов: 1 — поилка; 2 — кормушка; 3 — дверцы; 4 — круглые отверстия, через которые птица может просунуть голову

В этом случае на пол насыпают песок или стелют бумагу, которую убирают ежедневно вместе с пометом.

При небольшом количестве птиц их можно выращивать и в клетках для содержания певчих птиц. Такие клетки могут быть изготовлены из металлического уголка, фанеры или теса и обтянуты металлической сеткой (рис. 12). Чаще всего изготавливают клетку шириной 76 см, длиной (глубиной) 35 и высотой 30 см. Кормушку укрепляют снаружи передней стенки клетки, а поилку — с задней. Пол лучше всего делать сетчатым, с уклоном в сторону кормушки, в стенке устраивается щель, через которую яйца скатываются в прибитый с наружной стороны желоб. Под пол устанавливают металлический противень для сбора помета, который нужно обязательно убирать ежедневно.

Потренировавшись на небольшом количестве птиц, можно постепенно увеличивать поголовье стада и перейти на содержание птиц в более объемных клетках (рис. 13).

Преимущество клеток состоит еще и в том, что в них помещается большее количество перепелов (на 1 м^2 — около 50-70 птиц), чем в вольере, где перепела могут жить большими

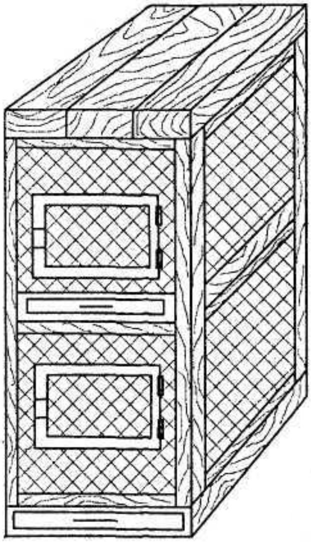


Рис. 13. Двухярусная клетка

группами (20-40 голов, однако яйценоскость самок бывает ниже, чем при клеточном содержании).

В помещении можно установить клеточные батареи, состоящие из нескольких клеток (рис. 14).

Строгих требований к строению клетки нет, кроме, пожалуй, двух важных условий:

— площадь пола клетки на одну взрослую особь должна быть 100-120 кв. см, при более тесном или просторном содержании перепела хуже несутся;

— важно, чтобы высота клетки была не более 20-25 см, необходимо учитывать то, что перепелки — очень активные птицы, при малейшей тревоге они часто стараются высоко подпрыгнуть, поэтому верх клеток изготавливают из материи или из тканевой сетки. При такой незначительной высоте клетки их можно устанавливать в несколько ярусов, что экономит площадь. При этом, учитывая норму плотности посадки птицы, а она считается от 70-80 птиц на 1 кв. м, в батарее клеток можно разместить 200-300 несушек и получать от этой мини-фермы 200-250 яиц ежедневно.

За время разведения перепелов конструкция, размеры клеток и материалы, используемые при изготовлении, несколько менялись. В настоящее время используются как одинарные так и сдвоенные клетки с поилкой посредине. Конструкции клеток достаточно просты, их не трудно изготовить самостоятельно.

В клетках, где перепела содержатся на мясо, пол не имеет уклона, яйцесборник отсутствует. Это обусловлено стремлением снизить затраты материалов и время на изготовление. Если, помимо самцов, вы оставили на откорм и самок — сбор яиц в таких клетках, несмотря на отсутствие яйцесборника, не займет много времени.

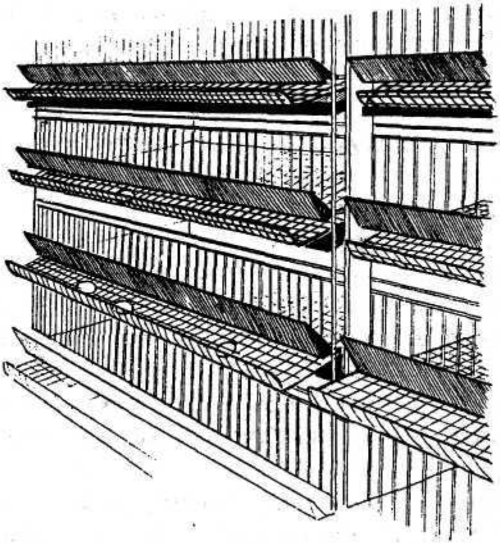


Рис. 14. Клеточная батарея для содержания перепелов

При поголовье больше нескольких сотен перепелов, а также в клетках с несушками все же лучше, чтобы был яйцесборник. Преимущества такой конструкции очевидны: упрощается сбор яиц, а само яйцо гораздо меньше пачкается пометом, что улучшает его товарный вид.

При изготовлении клеток используют деревянные бруски сечением 20х40мм и оцинкованную сетку сечением 20х40 мм. Клетку несложно изготовить из металлической сетки, которую закрепляют из стального, алюминиевого или дюралевого уголка. Можно также использовать трубки, рейки и другой материал, вплоть до дерева, хотя его применять нежелательно: оно впитывает в себя все нечистоты, размокает, его плохо дезинфицировать.

Поддоны можно изготовить из ДВП, фанеры, но лучше использовать листовой (не волнистый) стеклопластик — поддоны из него очень долговечны. Можно использовать и другие материалы. Для пола лучше всего подойдет сетка с ячейкой 10х10 мм. В местах доступа к кормушке — 20х40 или 20х50мм. Для экономии места клетки следует расположить в 3-4 яруса.

Целесообразно первый ярус разместить на высоте не менее 80-100 см от пола, так как перепела не любят сквозняков, да и при меньшей высоте обслуживать перепелов было бы очень трудно. Не стоит делать больше трех-четырех ярусов, так как в этом случае вам, чтобы добраться до верхней клетки, придется вставать на что-нибудь, что также очень неудобно.

Чтобы предохранить птиц от чрезмерной освещенности, клетки верхнего яруса накрывают тонкой листовой сталью или фанерой. Глубина и высота клеток должны быть 250 мм. Кормушки укрепляются с передней, а поилки с задней стороны клетки. Под сетчатым полом клеток находятся пометные противни.

Особенность содержания перепелов в этих клетках в том, что в них имеются затемненные участки, которые любят эти птицы.

Для содержания взрослых перепелов предлагается много самых разнообразных вариантов клеток. Рассмотрим некоторые из них.

На рисунке 15 показаны *многоярусные клетки,* каждый ярус которых рассчитан на 20 перепелов.

С целью получения яиц перепелов содержат одной семьей (самец и 4-6,самок) в клетке размером 80x40x20 см.

В клетках ставят ящичек с зольно-песочной смесью, в которой перепела будут «купаться», освобождаясь от паразитов. Пол делают сетчатым или из листового оцинкованного железа с наклоном к передней стенке.

Кормушку и поилку укрепляют на передней стенке снаружи, а напротив в бортике клетки делают щелевидные отверстия, через которые птица может просунуть голову.

Размер кормушки должен быть такой, чтобы вмещать суточную норму кормов, а длина ящичка для зольно-песочной смеси — в два раза больше, чем длина перепела. При необходимости клетки располагают в несколько ярусов, ставя их друг на друга. Нижний ряд клетокдолжен находиться на уровне 1 м от пола, чтобы было удобно проводить уборку и сбор яиц.

Трехъярусную клетку, которую можно установить на балконе, в коридоре, можно изготовить из металлического уголка сечением 30x30 мм и металлической сетки. Длина этажер-

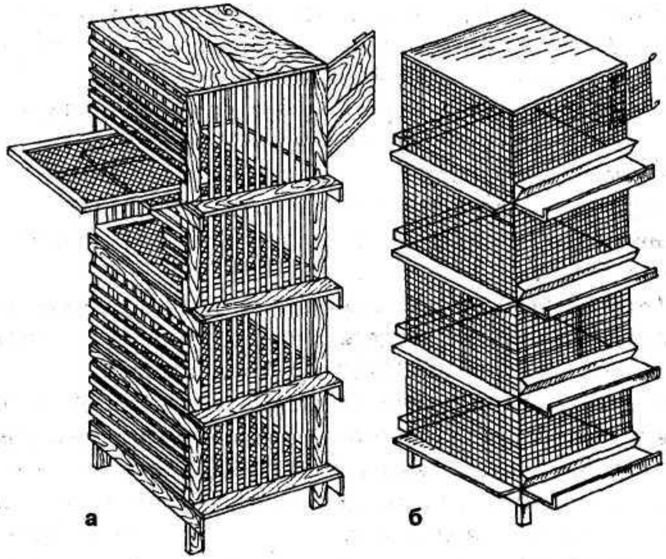


Рис. 15. Клетка для содержания перепелов: а — деревянная; б — металлическая

ки 130 см, ширина 45 см. Пол в каждой клетке из сварной решетки, расстояние между ячейками 10 мм. По такому полу перепела свободно бегают, и их ножки не проваливаются в отверстия, а отходы при этом падают на поддон, клетка остается чистой и сухой. Пол сделан под наклоном 8-10°. В такой клетке с размером пола 130х45 см могут находиться 25-30 перепелов. Кормушки и поилки прикрепляются снаружи клеток.

С размером ячеек 10х10 мм наклонный (7) пол клетки выступает в передней части в виде желоба, куда скатываются снесенные яйца. Основанием клетки служат два уголка, прикрепленные к боковой стенке. Они являются одновременно и направляющими для поддона. Кормушка, желательно прямоугольного сечения, прикрепляется к передней поилке (желобкового типа) — у задней стенки клетки. Вверху оборудуют дверцы для посадки и выемки птицы.

Имеются также клетки *для группового содержания перепелов.* Изготовлены они в виде отдельных разборных конструктивных элементов из металлических прутьев с полимерным

покрытием или из деревянных реек. Клетка квадратной формы 600x600 мм, высота ее передней части 125, а задней 105 мм. Для посадки и обслуживания птицы в верхней части клетки сделана дверца. Кормушку укрепляют спереди, а поилку — сзади клетки. Передняя и задняя стенки имеют дополнительные решетки, передвигая которые можно изменить просвет кормовых отверстий (с учетом размера птицы). Клетки устанавливают на стеллажи. В каждой из них размещают по 20-50 перепелов.

Шестиярусную клетку можно сделать самостоятельно из металлического уголка, желательно алюминиевого, и металлической сетки с ячейкой 10x10 мм. Для изготовления клетки отрезают четыре металлических уголка высотой 1000 мм, которые соединяются с углами прямоугольной напольной рамки с помощью болтов. Размер ее 280x900 м, с вмонтированным сетчатым полом. Таких рамок для клетки изготавливают 7 штук— седьмая является верхом. По высоте к уголкам их крепят через 150 мм. Переднюю и заднюю стенки делают цельными заготовками — из 2-3-миллиметровой проволоки с помощью точечной или обычной сварки, на расстоянии друг от друга 30 мм, чтобы птица могла свободно просунуть голову и достать корм.

Под нижнюю сторону клетки ставят опорные уголки длиной 500 мм. На каждый этаж навешивают кормушку, изготовленную в виде желоба из жести, на всю длину клетки (1000 мм) с закрытыми концами. Желательно кормушки сделать съемными: так как их легче почистить и продезинфицировать. Поилки могут быть изготовлены из разнообразного материала: из жести, оргстекла, пластика, можно приспособить пластиковые бутылки — гигиенично, удобно, а главное —дешево. Поилки можно устанавливать как внутри клетки, таки снаружи, а можно установить под углом 30°, чтобы вода лилась с одного этажа на другой капельной струей. Такая установка способствует созданию определенного микроклимата, что особенно важно при высокой температуре воздуха.

Боковые стенки клетки закрываются съемными дверцами, что удобно для посадки и выемки птицы. Сетчатые полы на каждом этаже крепят с наклоном 10-15° к лицевой стороне, этим

облегчается скатывание яиц в сборный желоб. В клетках для молодняка пол ровный. Готовую клетку устанавливают опорными уголками на гидроподдон.

Предлагаем еще один вариант шестиярусной клетки с одним общим гидроподдоном. Эта клетка отличается от других моделей компактностью, легкостью и позволяет содержать одновременно до 120 птиц; ее можно поставить не только в птичнике, но и на балконе или в коридоре многоэтажного дома. Общий гидроподдон дает возможность удалить помет водой и уничтожить специфический запах. Такой гидроподдон легко собрать и разобрать или переместить с одного места на другое.

Шестиярусная клетка состоит из следующих частей: опорного стола, ограничителя верхней прямоугольной рамы, гидроподдона с двумя выводными желобами для смыва помета, навесных кормушек, наклонных поилок. Каждая из указанных деталей имеет свою специфику изготовления.

Опорный стол. Изготавливают из металлического уголка (25x25 мм). Высота стола 860 мм. Четыре уголка высотой 860 мм соединяют между собой по периметру тремя уголковыми прямоугольниками. Два нижних служат полками, а в верхний вставляют корпус наклонного гидроподдона. Три стенки опорного стола — боковые и заднюю — заделывают пластиком или предварительно окрашенной фанерой, а в передней делают две створчатые дверки. На полках внутри опорного стола размещают ящички с кормом, премиксы, микроэлементы, витамины и необходимый инвентарь.

Гидроподдон изготавливают из металлического уголка 25x25 мм в виде прямоугольного ящика: высота 200 мм, длина 1000 мм, ширина 250 мм. Вовнутрь уголкового ящика по диагонали под углом 45 вваривают гидроподдон из нержавеющей стали или оцинкованной жести. Вокруг гидроподдона по периметру, на расстоянии 200 мм, крепят металлический кормосборник, а для поступления воды и смыва помета в гидроподдоне имеются два желоба — входящий и выводной. В верхний заливают воду, а через нижний удаляют помет с водой. Если к клетке подвести водопровод, то это намного облегчит смыв помета. Помет желательно удалять не менее трех раз в

день. Для его сбора под нижний желоб ставят ведро или другую емкость.

В помещении клетки устанавливают вдоль стены на высоте 1 м от пола, что позволяет содержать перепелов при оптимальной температуре и на таком расстоянии друг от друга, чтобы был свободный доступ для их обслуживания.

Не держите клетки на солнечном месте. При необходимости притеняйте.

Маленьких перепелят лучше всего выращивать в клетках с обогревателем. Каркас клеток делают деревянным или металлическим и обтягивают сеткой с ячейками 10x10 или 8x8 мм. Передняя стенка клетки одновременно служит дверцей. Нижняя часть двери крепится к нижней части клетки на шарнирах. Под сетчатый пол клетки устанавливают противень для помета. В одной половине клетки оборудуют обогреватель, другая служит кормовым отделением. Обогревать можно обыкновенной лампой накаливания с абажуром.

Металлические клетки гигиеничнее комбинированных, поэтому им следует отдавать предпочтение. Пол делают сетчатым или из листового оцинкованного железа с наклоном к передней стенке. Так, в клетке с размером пола 20x30 см можно разместить 5-6 взрослых птиц. На пол клетки насыпают песок или покрывают пол бумагой, которую убирают ежедневно с пометом, чтобы не было запаха. Кормушки и поилки крепятся с наружной стороны клеток. Жердочек и гнезд в клетке не ставят. Но при таком содержании перепелов необходимо следить, когда самки снесут яйца, чтобы сразу их убрать. Во избежание излишней возбудимости перепелов верх клетки следует накрыть светонепроницаемой бумагой или тканью. Клетку можно поместить в любое помещение, лишь бы там было тепло и не было сквозняков, а в теплое время года — в любом месте вашего двора на подставку, в тихом месте, или укрепить на дереве, стене дома.

А можно клетки с перепелами разместить и на подоконнике (рис. 16). Высота клетки 25 см, клетки разделены натри секции. Потолок заменяет сеть: перепела постоянно пытаются взлететь и могут удариться о жесткое перекрытие. Полы — из проволочной сетки, снизу расположен поддон. Если положить

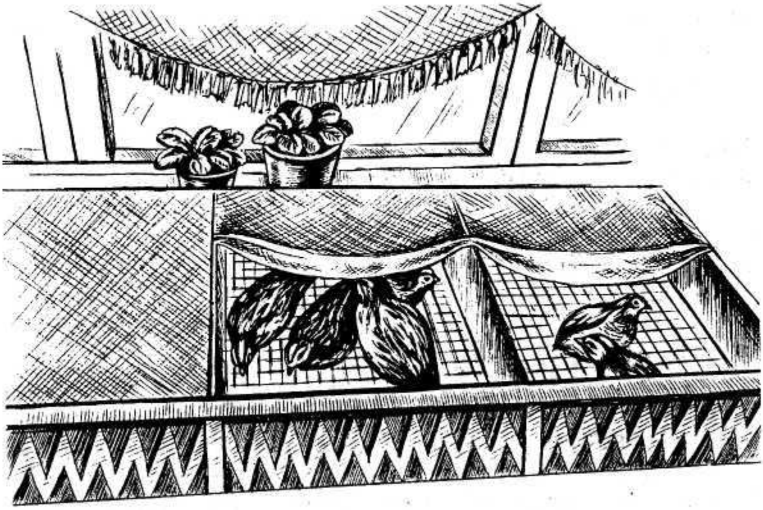


Рис. 16. Клетки с перепелами на подоконнике

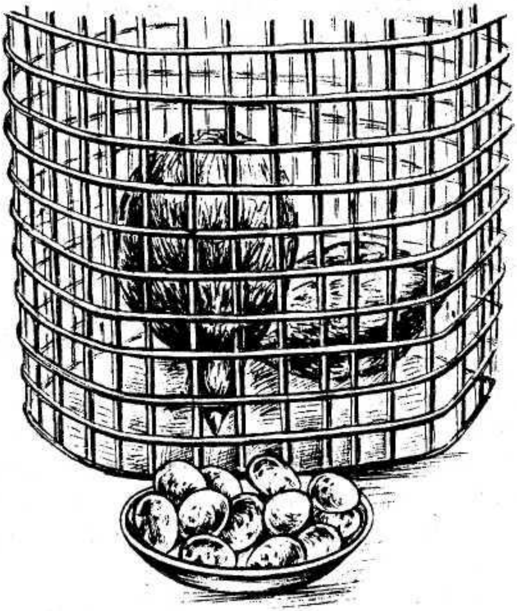


Рис. 17. Перепелиный вольер

на него лист бумаги, посыпать немного опилок— без труда можно вычистить помет. За неделю его собирается около ведра, а к весне готово довольно ценное удобрение.

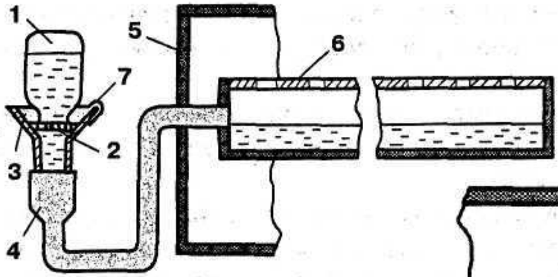
Иногда содержат перепелов непосредственно на приусадебном участке под навесом или в вольере, который изготавливают из сетки и рубероида (рис. 17). Внутри навеса оборудуют песочную купальню, ставят кормушки, поилки. Естественно, такое содержание перепелов возможно только в летнее время и то лишь, когда температура воздуха не ниже 18 С.

ПРИСПОСОБЛЕНИЯ ДЛЯ КОРМЛЕНИЯ И ПОЕНИЯ ПЕРЕПЕЛОВ

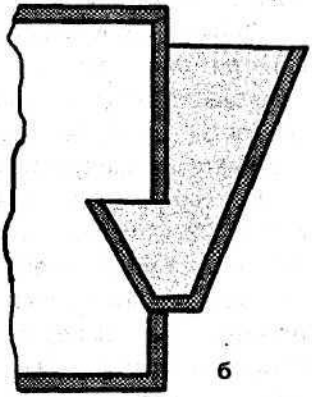
Кормят перепелов из лотковых или желобковых кормушек. Лотковые кормушки используются в течение двух недель выращивания. Затем их заменяют желобковыми. Кормушек в клетке должно быть столько, чтобы на каждого перепела приходилось не менее 8-11 мм их длины. Но если на кормление и поение птиц вы хотите тратить меньше времени, используйте бункерные кормушки и автоматические поилки. Тогда засыпать сухой корм придется раз в 2-3 дня. Конструкция автоматической поилки действует по принципу сообщающихся сосудов и делается из бутылки и подходящего лотка (рис. 18). Вода из бутылки поступает по мере потребления.

Можно изготовить «кухню для цыплят» (рис. 19) — приспособление, состоящее из двух частей: кормушки и поилки. На все изделие понадобятся всего четыре пластиковые бутылки: две литровые и две полуторалитровые. У бутылок побольше нужно обрезать горлышко с небольшой частью корпуса, а потом вырезать еще два окошка. С двумя литровыми бутылками необходимо проделать следующее: на один шаг резьбы сделать разрез не шире 2-3 мм — это поилка. Разрез проще всего сделать раскаленным на огне гвоздем. В этой бутылке три выреза до пояска на горлышке бутылки.

Когда работа сделана, в посуду наливают воду, а через воронку засыпают мелкодробленую крупу. Теперь насажива-



а



б

Рис. 18. Схемы поилки и кормушки: а — автоматическая поилка: 1 — стеклянная банка; 2 — полиэтиленовая крышка; 3 — воронка; 4 — соединительный шланг; 5 — стенка; 6 — раздаточные трубки; 7 — накладка; б — бункерная кормушка

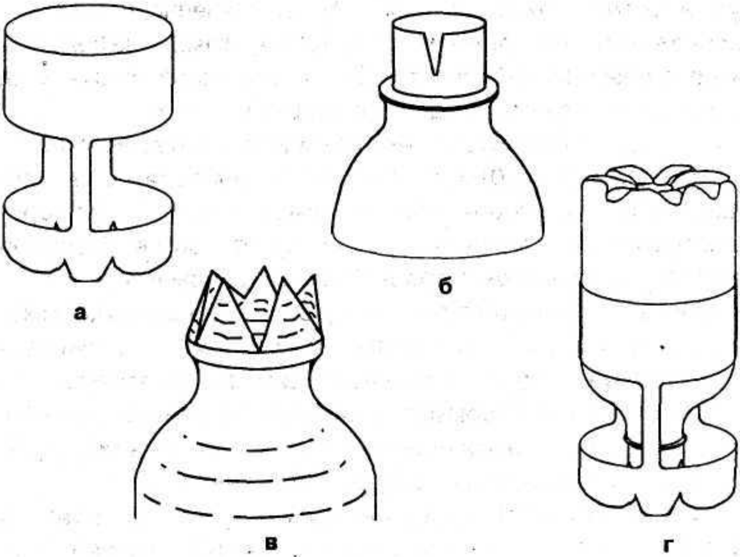


Рис. 19. Кормораздатчик: а — разрезы пластиковой бутылки; б — поилка; в — кормушка; г — все в сборе

ют кормораздатчики, переворачивают и ставят их в нормальное положение. Лучше кормушку закрепить, чтобы она не наделала беды, упав невзначай.

Перепеловод-любитель М.И. Ильченко из г. Краснодара предлагает сконструировать поилку для перепелят из двух пластиковых бутылок.

Одну из них нужно разрезать пополам, в нижней части сбоку нагретым ножом или острыми маникюрными ножницами сделать одно-два прямоугольных отверстия (для головы птицы). Вторая бутылка своей верхней частью должна свободно входить в нижнюю половину первой и иметь отверстие сбоку на горлышке. В итоге получается своеобразная поилка с «окошком» для питья! Для удобства можно проделать еще несколько маленьких отверстий в нижней части и подвесить поилку на проволоке. Такая поилка очень полезна. Дело в том, что перепелиные птенцы очень темпераментны и энергичны. Там, где цыплята спокойно пьют из обычной поилки, сделанной из банки или блюдца, перепелята из-за своей непоседливости нередко тонут в этих емкостях, при, казалось бы, совершенно безопасном уровне воды в них. Кроме того, в блюдцах, стоящих на подстилках, вода быстро загрязняется, а в подвешенной поилке, куда невозможно залезть, она дольше остается свежей.

Из пластиковых бутылок можно смастерить и кормушки для сухого корма (рис. 20). Для этого необходимо взять две пластиковые бутылки любой емкости, лучше всего 0,6 л, и прорезать почти на всю длину сбоку овальное отверстие. Из другой бутылки сделать что-то вроде бункера для сыпучего корма, вставив ее горлышком в первую бутылку, и засыпать корм через этот рукав, а для того чтобы корм равномерно распределялся по всей длине бутылки, необходимо вертикальную, принимающую бутылку-кормушку установить немного с наклоном.

Уход за перепелами необходимо организовать так, чтобы птицы были всегда сыты и содержались в чистоте.

В поилках постоянно должна быть чистая вода. В теплых помещениях питьевая вода быстро загрязняется, в ней появляются гнилостные и болезнетворные микроорганизмы, поэтому питьевую водужелательно менять 2-3 раза в день. Клет-

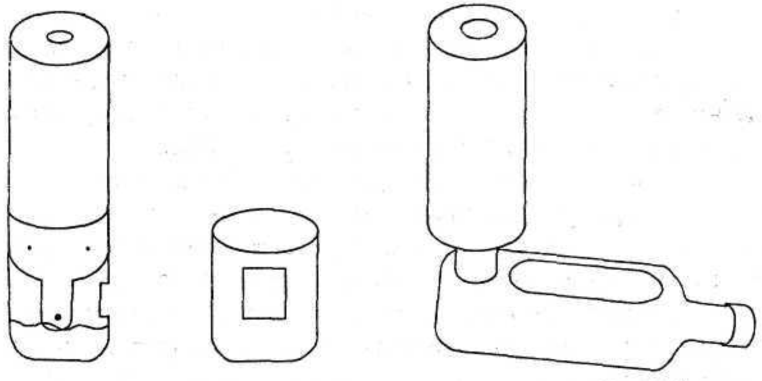


Рис. 20. Кормушка из пластиковых бутылок для сухого корма

ки необходимо ежедневно чистить скребками, а раз или два раза в месяц дезинфицировать. Для обработки кормушек и клеток пригоден зольный щелок (1 кг золы прокипятить в 5 л воды, а затем разбавить в соотношении 1:5).

При содержании перепелов следует иметь в виду, что эта птица очень возбудима. Поэтому все работы по уходу за ней надо выполнять спокойно.

При содержании перепелов с большой плотностью посадки, при излишне ярком свете или во время подсадки перепелов в сложившиеся сообщества у них может возникнуть каннибализм. Перепела расклевывают друг другу головы, выклевывают глаза. В этом случае необходимо рассадить птиц по другим клеткам, уменьшить освещенность, повысить содержание белков животного происхождения в корме.

Перепела охотно купаются в сухом песке, что необходимо учитывать при их содержании и периодически ставить для этой цели в клетку ванночку со слоем песка толщиной 5-7 см.

Плотность посадки взрослых перепелов. Она зависит от возраста, способа содержания (клеточный или вольерный), цели содержания (на племя или откорм), но в любом случае необходимо придерживаться зоотехнических параметров содержания птицы. На 1 $м^2$ пола клетки можно содержать 80-

120 голов (площадь на одну голову около 85 см^2) — при производстве пищевых яиц. При использовании птиц для племенного разведения родительское стадо перепелов следует размещать с меньшей плотностью посадки — до 80 голов на 1 м^2 пола клетки или не менее 125 см^2 площади пола клетки.

Чаще всего любители содержат в одной клетке птицу нескольких пород. Надо только помнить, что не следует сажать вместе птицу разную по возрасту, а также мясную породу с яичной, которые по размеру отличаются в полтора раза. В тесноте крупная птица может буквально затоптать более мелкую.

Если изготовить перепелиные клетки самостоятельно нет возможности или желания, то их можно заказать на перепелиных фермах или у перепеловодов-любителей, которые длительное время занимаются разведением перепелов и изготовлением оборудования.

КОРМА И КОРМЛЕНИЕ

При выращивании и содержании перепелов особое значение имеет полноценное кормление.

Суточные перепелята рождаются очень маленькими (до 6 г), но они быстро растут, и за месяц их масса увеличивается более чем в 15 раз, а к 2-месячному возрасту они достигают живой массы взрослых птиц.

Интенсивный рост молодняка и высокая яичная продуктивность самок проявляются при условии обеспечения их кормами, содержащими все необходимые питательные вещества: белки, углеводы, жиры, микроэлементы и витамины. Рацион для перепелов должен соответствовать природным особенностям этих птиц, охотно ими поедаться и не вызывать нежелательных последствий.

Основой рациона для перепелов являются комбикорма.

Так как перепела имеют более интенсивный биохимический обмен веществ и оптимальные физиологические особенности, то и состав комбикормов для перепелов имеет свою специфику.

Комбикорм для перепелов должен соответствовать трем основным требованиям: сбалансированность, высококалорийность, необходимая степень измельчения. Питательные вещества в рационе перепелов должны быть сбалансированы по обменной энергии, сырому протеину, незаменимым аминокислотам, по витаминам, основным минеральным веществам: кальцию, фосфору и натрию, по микроэлементам: марганцу, железу, меди, цинку, йоду.

Энергия рациона балансируется зерновыми компонентами — кукурузой, пшеницей, просом, ячменем. По сырому протеину рацион перепелов балансируется шротами, жмыхами, зернобобовыми и кормами животного происхождения (мясокостной и рыбной мукой, сухим молоком). Потребность перепелов в протеине изменяется в зависимости от возраста. В ЮОг комбикорма содержится: сырого протеина— 22%; кальция — 2; фосфора 1,6 и натрия 0,6%. Мнения различных исследователей о потребности перепелов в сыром протеине значительно расходятся. Однако установлено, что эти птицы могут переносить излишки белка или их недостаток без особого, вреда в следующих пределах: молодняку в возрасте от 1до 30 дней требуется от 23 до 26,7% сырого протеина: от 31 до 46 дней — 16-26%; несушки — от 20 до 24%.

При нормировании рациона учитывается содержание клетчатки. Хотя питательная ценность ее незначительна, она способствует процессу пищеварения и благотворно влияет на него, так как раздражает стенки кишечника и тем самым вызывает более интенсивное соковыделение.

Кукуруза является одной из наиболее ценных зерновых культур при выращивании перепелов. В ней много углеводов, представленных в виде крахмала, поэтому она весьма высокоэнергетична. Но по содержанию аминокислот, минеральных веществ и витаминов группы В кукуруза бедна, поэтому в комбикорм, приготовленный из кукурузы, надо добавлять (около 40 %) шроты и рыбную или мясокостную муку.

Овес — диетический корм для перепелов. В нем большое количество микроэлементов и витаминов группы В. Молодняку перепелов овес надо просеивать от пленок и дробить.

Просо по химическому составу сходно с овсом, но энергетичность его несколько выше. Молодняку просо скармливают в виде пшена.

Ячмень скармливают без оболочек в виде крупы. Для обогащения витаминами группы В ячмень проращивают.

Пшеницу тоже лучше скармливать перепелам в виде крупы, так как влажные мешанки из пшеничной муки могут образовывать клейкую массу, которая прилипает к клюву и внутренней поверхности ротовой полости птицы.

Зернобобовые культуры (горох, чечевица, соя, кормовые бобы) относятся к растительным белковым кормам. В них много белка и мало жира, за исключением сои. Бобовые богаче злаковых аминокислотами и минеральными веществами.

Просо, овсянку, рапс, сурепку и другие мелкие зерновые корма можно скармливать перепелам в целом виде, остальные зерновые корма — в виде комбикормов.

Свекла содержит много сахара (12-18%) и является хорошим кормовым средством, но бедна минеральными веществами и витаминами. Ее моют, измельчают и скармливают в виде влажных мешанок. Вареную свеклу следует после варки быстро охладить, так как при медленном охлаждении в свекле образуются нитраты, которыми птицы могут отравиться.

Морковь — хороший источник каротина, благодаря которому в организме птицы образуется витамин А. При скармливании перепелам моркови изменяется окраска желтков яиц и мяса тушек.

Кормовая капуста богата каротином, витаминами группы В, кальцием. В ее состав входит сравнительно большое количество серосодержащих аминокислот, способствующих отрастанию перьев птицы. Это хороший корм для профилактики расклева.

Минеральные добавки. Для увеличения в рационе перепелов содержания минеральных веществ в корм добавляют мел, толченую ракушку, толченую скорлупу яиц, поваренную соль.

Мел используют для этого кормовой, строительный мел из-за наличия вредных примесей для кормления птицы не пригоден. Мел служит источником кальция. Раковины необходимо тщательно промыть, высушить и истолочь до размера частиц

0,5 мм, чтобы получилась ракушечная крупа. Яичную скорлупу перед скармливанием желательно прокипятить.

Дрожжи служат для перепелов главным источником витамина В1. Много в дрожжах и витамина B_2, никотиновой и пантотеновой кислоты. Белки дрожжей усваиваются организмом птицы лучше, чем белок растительных кормов.

Молочные продукты (молоко, обрат, творог) являются лучшим источником легкопереваримого белка, но содержат мало аргинина и глицина, что необходимо учитывать при составлении рациона перепелят. Молоко следует давать только заквашенным, так как в кормушках оно быстро скисает и может вызвать расстройство пищеварения.

Можно употреблять в питании перепелов и *кровь забитой птицы.* Это самый богатый протеином и аминокислотами корм (81 % белка), но при этом надо знать, что кровь необходимо употреблять в качестве корма только в свежем виде, сварив и после этого измельчив. Из крови делают кровяную муку с добавлением 5 % костей, но скармливать в большом количестве кровяную муку не рекомендуется — она тяжело усваивается, и у перепелов может возникнуть расстройство пищеварения.

Наиболее полноценный из всех кормов животного происхождения — *протеин яиц.* Протертыми сваренными вкрутую яйцами кормят перепелят в первые дни жизни.

Витаминные добавки и зеленые корма. При употреблении в пищу сочных кормов у перепелов повышается переваривание питательных веществ рациона. В качестве зеленых кормов перепелам дают измельченную зеленую траву (разнотравье): клевер, люцерну, крапиву (ее сушат и на зиму), ботву свеклы, шпинат, зеленые листья капусты, картофель, свеклу, в качестве витаминных кормов — морковь, капусту, травяную муку.

Зеленые корма перед употреблением тщательно измельчают и используют при приготовлении влажных мешанок.

Картофель — богатый крахмалом корм, он используется организмом перепелов для получения энергии. Крахмал составляет около 80% количества питательных веществ картофеля, он хорошо усваивается организмом. Картофель варят и смешивают с другими компонентами корма. Воду, в которой варился картофель, использовать в пищу перепелам нельзя.

Мешанки с картофелем необходимо употреблять для приготовления корма только в свежем виде, кормушки после дачи картофеля следует тщательно очистить.

Жмыхи и шроты. После извлечения масла из семян растений (подсолнечник, соя) остаются кормовые средства — жмыхи и шроты. Жмыхи получают при отжимании масла на прессах, шроты — при пользовании органическими кислотами. В жмыхах больше жира (4-8%), чем в шротах (1-3%). В этих кормах много белка (35-50%), витаминов В и Е, кальция, фосфора, но мало калия. Соевые жмыхи и шрот отличаются высоким содержанием протеина, они богаты лизином, но бедны цистином и метионином.

Корма животного происхождения. Эти корма получаются в виде отходов мясо-молочного и рыбного производства. Они имеют большую питательную ценность, так как богаты полноценным протеином (со всеми незаменимыми аминокислотами), минеральными веществами, а также многими витаминами.

Рыбную муку получают из непищевой рыбы и отходов рыбного производства. Особенностью рыбной муки является большое содержание жира — до 15%, поэтому при длительном хранении она может прогоркнуть. При употреблении рыбной муки перепела часто болеют, поэтому необходимо следить за качеством рыбной муки и долго ее не хранить. Белок, содержащийся в рыбной муке, легче усваивается организмом птицы и имеет большую биологическую ценность по сравнению с белком мясокостной муки.

Рыбный фарш скармливают птице в составе влажных мешанок.

Мясокостная мука содержит много протеина, но по аминокислотному составу бедна метионином и триптофаном. Согласно стандартам, кормовая мука животного происхождения должна быть сухой, рассыпчатой, без плотных комочков и плесени. При проверке качества такой муки желательно небольшое ее количество поместить в стакан и залить горячей водой. Если через 30 минут смесь будет иметь резкий гнилостный запах, то такую муку употреблять не стоит.

Для кормления перепелов используются также комбикорма для бройлеров ПК-5 и ПК-6 с некоторыми добавками

и комбикорм для молодняка кур яйценоских пород первого возраста ПК-2. Кормление перепелов для взрослого поголовья начинается с 6-недельного возраста. Перевод на корма взрослого кормления должен быть постепенным, в течение 5-6 дней. Кормовые смеси в этот период состоят на 50% из прежних и 50% новых кормов. Для предупреждения выпадения яйцевода (учитывая раннюю яйценоскость перепелов) следует начиная с 5-недельного возраста вводить в рацион повышенную дозу витаминов А и Е (на 50% больше).

В период яйцекладки суточный расход кормов на голову составляет 22-30 г. Потребление корма яично-мясной породы перепелов выше по сравнению с яичными на 6-8%. Зная эти данные, фермеры могут рассчитать запас кормов исходя из имеющегося в хозяйстве поголовья. Так, например, при содержании 100 самок перепелов ежедневный расход корма составляет приблизительно 2,5-3 кг, следовательно, на месяц корма потребуется около 90 кг, при этом за этот период перепелки снесут 2000-2300 яиц.

Если учесть все вышесказанное о продуктах, применяемых для кормления перепелов, можно составить примерный рецепт кормосмеси для перепелов (табл. 2).

Таблица 2. Примерный рецепт кормосмеси

Корма	Количество, %		
	для молодняка		для взрослых перепелов
	возраст 1–4 недели	возраст 5–6 недель	
Кукуруза	40	43	41
Пшеница	8,6	25	16
Отруби пшеничные	–	5	–
Шрот подсолнечный	–	10	20
Шрот соевый	35	–	20
Рыбная мука	5	5	5

Окончание табл. 2

Корма	Количество, %		
	для молодняка		для взрослых перепелов
	возраст 1–4 недели	возраст 5–6 недель	
Мясокостная мука	3	3	4
Дрожжи кормовые	2	3	4
Сухой обрат	3	–	–
Травяная мука	1	3,5	2,5
Мел, ракушка	1	1	6
Премикс	1 (П5–1)	1 (П6–1)	1 (П1–1)
Соль поваренная	0,4	0,5	0,5
В 100 г комбикорма содержится			
Обменной энергии, кДж	1216	1156	1197
ккал	298	276	285
Сырого протеина, %	28	17,3	20,94
Сырой клетчатки, %	4	5,1	5,2
Кальция, %	1,01	1,12	2,84
Фосфора, %	0,91	0,87	0,913
Натрия, %	0,4	0,4	0,4

В Японии в некоторых хозяйствах используют в кормлении перепелов не более 2-х компонентов в равных соотношениях (50 % риса и 50 % рыбных отходов). А можно использовать корм, состоящий из 3-х компонентов,— кукурузы, люцерновой

(витаминной) муки и сои в равных количественных соотношениях. Это полностью обеспечивает питательными веществами организм перепелов.

Для восполнения дефицита животных кормов используют также дождевых червей и личинок мучного хрущака (мучные черви), которые хорошо размножаются в искусственных условиях, а также различных насекомых.

Кроме того, дополнительными кормами могут служить свежие (не соленые) кухонные отходы и сочная зелень, причем и то и другое дают птице вволю.

Комбикорма скармливают как в сухом, так и в увлажненном виде. Примерный расход на одну взрослую птицу в день может быть таким: зерномучные корма — пшено, ячменная крупа или овсянка — 12 г; белковые — свежая рыба, мясной фарш, творог — 12 г; витаминные — морковь, капуста, салат, крапива и другая зелень— без ограничения; минеральные вещества — яичная скорлупа, мел — 3 г. Можно давать подсолнечный или соевый шрот или сухое молоко (0,5 г в день). В общей сложности перепела поедают от 22 до 30 г комбикорма на голову в сутки. Как витаминную прибавку перепелам дают тертую морковь, яблоки, свеклу.

Все корма необходимо измельчить, после чего хорошо перемешать.

Взрослую птицу кормят 2-3 раза в день, в одно и тоже время, и желательно не нарушать установленного времени раздачи кормов.

Зимой птицу необходимо подкармливать пророщенной зеленью овса, проса, пшеницы, лука.

Летом перепелам скармливают в неограниченном количестве зелень (разнотравье), листья капусты, свеклы, клевер, люцерну, крапиву, салат, шпинат.

В кормушки засыпать корма следует не до краев, а где-то на 2/3 их глубины, так как перепела разбрасывают корм. Кормушка должна иметь загнутые вовнутрь бортики, чтобы предохранить корм от рассыпания.

В домашних условиях при содержании небольшого количества перепелов любители-перепеловоды добавляют в рацион разнообразные крупы, овощи, травы. Так, например, пере-

пеловод-любитель из Москвы Е. Григорьева кормит перепелов «мешанкой из овощей, круп, фарша на свежем или сухом молоке, рыбном или мясном бульоне», добавляет витамины. Она дает любые овощи (капусту, морковь, кабачки, зеленый лук). Сушит на зиму стебли бобовых, крапиву, щавель, клевер. Когда готовит, все размачивает и пропускает через мясорубку. К новым кормам приучает постепенно, поскольку птица реагирует на непривычные для нее корма расстройством желудка. Правда, это несложно поправить — в поилку надо добавить разведенный крахмал или левомицетин.

Без зерна перепелки нестись не будут. Сухие пшено, манку надо добавлять в мешанку, чтобы стали рассыпчатыми. Горох, бобы, пшеницу, чечевицу предварительно необходимо замачивать на сутки, а затем пропустить через мясорубку. С крупным зерном надо поступать так же. Кроме того, в корм перепелам Елена Григорьева готовит пророщенное зерно, которое перед кормлением хорошо промывает водой. Для того чтобы ее перепелки хорошо неслись, она покупает дешевые сорта рыбы, рыбьи головы, варит и на полученном бульоне замешивает корм, а остатки рыбы пропускает через мясорубку и тоже добавляет в корм, иногда варит мясные бульоны из остатков мяса, фарша, костей, на котором также замешиваются мешанки.

А вот какой рацион для перепелок предлагает другой любитель-птицевод Л. Сирота. Взрослых птиц кормят два-три раза в день. Рацион разнообразный — зерновые, белковые, витаминные корма. Перепелки несутся хорошо, когда им дают комбикорм для яйценоских кур. Нельзя давать манную крупу, которая вызывает у перепелов вздутие живота. Особенно полезна кукуруза.

Обычно кормят смесью — по половине стакана пшена, кукурузной крупы, гречневой крупы, мелкораздробленного риса, слегка измельченного в кофемолке «геркулеса», добавляют одну-две столовые ложки сухого молока и обязательно немного измельченной яичной скорлупы, прокаленной в духовке. Кусочки яблока или груши можно зажать между прутьев над кормушкой. Свежие овощи измельчают на терке.

Склюют перепела все, что останется от вашего стола: вареный картофель, кашу, мелко нарезанное мясо, отварную или

жареную рыбу, яйца, морковь, творог, макароны. Летом любят лакомиться слизняками и улитками. Зимой хорошо высевать для них салат в ящиках, зеленый лук.

В. Удод в статье «Перепелов может разводить каждый» (Наша дача,— 2000.— № 22-23) приводит следующий состав, корма. Зерновые (в том числе зернобобовые) — 50-55%, жмых и шроты — 20-30%, животные корма — 4-8%, кормовые дрожжи (в том числе витаминные добавки) — 3-6%, мука травяная — 3-5%, минеральные корма — 5-6%, жир кормовой — 1-2%.

Для небольшого количества перепелок, которых содержат в условиях городской квартиры, можно ограничиться каким-нибудь полнорационным кормом, купленным в зоомагазине, например для попугайчиков. Также можно кормить просом, канареечным семенем, измельченной зеленью, мучными червями, мотылем и другими кормами.

Для кормления экзотических видов перепелов больше подходит зерновая смесь с добавлением различных мягких кормов и свежей зелени.

Рассмотрим основные особенности кормления перепелов.

Первый период

В первый период, в возрасте с 1-го по 7-й день, перепелятам дают круто сваренные и протертые вместе со скорлупой перепелиные или куриные яйца.

На 2-й день жизни к яичному корму добавляют творог из расчета 2 г на птицу в день.

На 3-й день можно включать в корм рубленую свежую зелень.

С 4-го дня уменьшают яичный корм и увеличивают количество творога. Корм перепелятам дают 5 раз в день.

Второй период

Второй период — со 2-й по 4-ю неделю жизни. Основу корма в это время составляет комбикорм, содержащий в 100 г не менее 24-26% сырого протеина и 280 калорий обменной энергии. Корм дают 4 раза в день.

Третий период

Третий период — 5-6 недель жизни. В это время перепелам дают кормовую смесь, предназначенную для взрослых птиц, но уровень сырого протеина снижают до 15-17%, иначе

наступит раннеполовое созревание, и ускоренная яйцекладка скажется в последующем на массе яиц и продуктивности самок. В этот период увеличивают процент дробленых зерновых кормов.

Нужно всегда соблюдать основные правила кормления перепелов, так как правильное кормление и поение — основное условие для получения большого количества дешевой и вкусной яичной и мясной продукции. В рацион взрослых птиц должны входить более мелкие зерновые корма, чем те, которые используются для кормления домашних кур: пшеничная крупа, пшено, мелкодробленый ячмень и др.; белковые (творог и др.); сочная зелень, минеральные корма и овощные смеси.

В самые первые дни (примерно 1-1,5 недели) после вылупления перепелята должны получать в корм измельченные и сваренные вкрутую куриные яйца, простоквашу вместо воды, а затем постепенно их нужно переводить на рацион взрослых птиц. Взрослых птиц кормят 2-3 раза в день, молодняк — до 5 раз. Домашние перепелки несутся в течение 9-11 месяцев, затем их откармливают и забивают на мясо.

РАЗВЕДЕНИЕ И КОРМЛЕНИЕ МОЛОДНЯКА ПЕРЕПЕЛОВ

В процессе одомашнивания самки перепелов утратили инстинкт высиживания яиц, поэтому для вывода молодняка используют либо инкубаторы, либо находят другие способы насиживания, например, подкладывают яйца перепелов голубям или курам породы бентамок.

Для этих целей необходимо приобрести инкубатор или изготовить самим, руководствуясь специальной литературой. Можно использовать любую механическую «наседку», рассчитанную на «высиживание» куриных яиц, можно ее приспособить и для выведения перепелят.

Если же куриная «наседка» вас не устраивает, то ее можно будет заказать или у перепеловодов, занимающихся промышленным разведением перепелов, или в больших перепелиных хозяйствах.

Каким бы ни был инкубатор, промышленным или самодельным, он должен соответствовать определенным требованиям. Прежде всего переворот яиц должен осуществляться автоматически. Кроме того, агрегат должен поддерживать необходимую температуру — 37-39 °С.

Для инкубации перепелиных яиц используются любые малогабаритные бытовые инкубаторы систем «Универсал», «Наседка», ИПХ, ИЛУ-Ф-03 и другие. Такие инкубаторы можно приобрести на любом рынке или в специализированном магазине. Емкость этих инкубаторов различна, и, как правило, указывается из расчета количества куриных яиц, поэтому необходимо учитывать, что при закладке перепелиных яиц в данный инкубатор их может войти в 4-6 раз больше, чем куриных. Поэтому для перепеловода, решившего развести 20-30 перепелок, инкубатор скорее всего не нужен, выгоднее брать суточных или недельных перепелят.

САМОДЕЛЬНЫЕ ИНКУБАТОРЫ

Многие любители-птицеводы пользуются инкубаторами, сделанными своими руками. Небольшой домашний инкубатор можно изготовить самостоятельно.

Вариант 1

В этом инкубаторе (рис. 21) нет сложных деталей, он прост в изготовлении и сравнительно дешев.

Обогревается инкубатор с помощью обычных электрических лампочек мощностью 40 Вт, но можно сделать и водяной обогрев. Для обшивки использована фанера толщиной 2-3 мм. В качестве утеплителя можно взять пенопласт. Обшивку сшивают мелкими гвоздями. В дне надо просверлить 3-5 отверстий диаметром 1 см.

Крышка инкубатора съемная, утепленная. Для наблюдения за температурой внутри инкубатора и состоянием яиц в крышке делают отверстие, закрытое двойным стеклом.

Внутри корпуса на 10-20 мм ниже крышки монтируют электропроводку с патронами для ламп (по одному в каждом углу крышки).

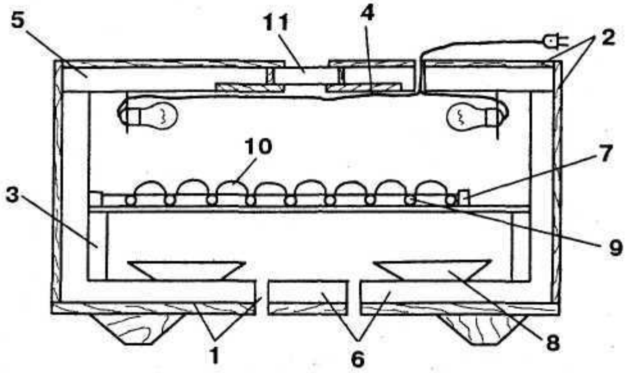


Рис. 21. Инкубатор в разрезе: 1 — дно с вентиляционными отверстиями; 2 — обшивка из фанеры; 3 — упор для установки лотка; 4 — электропроводка; 5 — крышка инкубатора; 6 — утеплитель; 7 — рамка с сеткой (лоток); 8 — емкость для воды; 9 — прутки, перпендикулярные направлению движения; 10 — яйца; 11 — смотровое окно

На высоте 100 мм от дна инкубатора ставят на опоре лотокс яйцами. В качествеопоры может служить пенопласт. Лоток делают в виде рамки с натянутой на нее металлической сеткой. Инкубатор устанавливают в комнате с температурой 20-22 °С, относительная влажность воздуха до 50%.

Вариант 2

Нижеописанный инкубатор имеет небольшую вместительность, примерно до 50 куриных яиц, а перепелиных может вместиться в 4-6 раз больше.

Его можно построить из фанерных листов, толщина которых должна быть 3 мм. Стенки инкубатора положено делать двойными, а пустое пространство между ними необходимо заполнить опилками, паклей или каким-либо другим теплоизолятором. Крышка инкубатора должна плотно закрываться. Поэтому на торцы корпуса набивают байковую или войлочную прокладку, а по краям крышки — планки. Крышка должна быть двойная, утепленная. На крышке необходимо прорезать окно для того, чтобы можно было наблюдать за процессом инкубации, не открывая сам инкубатор. Параллельно окну на крышке

необходимо просверлить десять отверстий для вентиляции. Поскольку влажность в процессе вентиляции постоянно меняется, то надо над отверстиями сделать легко передвигающиеся планки. Ими по мере необходимости вы будете то открывать отверстия, то закрывать. Пол инкубатора сделайте из листа фанеры, просверлив в нем девять отверстий посередине. Внутри инкубатора необходимо компактно уместить горизонтальный лоток для яиц, посуду с водой для дополнительной влажности воздуха и четыре электрические лампочки мощностью 15 Вт. Лоточки для яиц можно изготовить из металлической сетки, натянутой на раму. На рамке сделайте планки, с помощью которых вы будете поворачивать лотки. Если вы не сделаете такие планки, то вам придется вручную 2 раза в день переворачивать яйца на 180 градусов. В любом случае через каждые 2 часа вам необходимо менять положение яиц. Для этого сделайте из доски подставку 4-5 см толщиной. Подставляйте ее то под одну, то под другую ножку самодельного инкубатора. Наклоняется инкубатор — перемещаются яйца. Сетка должна быть из нержавеющего металла с мелкими ячейками. Необходимо постоянно следить за испарением и подливать свежую воду. Установите инкубатор в теплом помещении, где бы не было сквозняков.

Вариант 3

Самодельный инкубатор (рис. 22) предлагает изготовить С. Козин, житель села Тулюшка Куйтунского района Иркутской области. Из ДВП делаем тумбочку с двумя дверцами со стеклом и три лотка. Дно — из металлической сетки с ячейкой 5x5 мм. Лотки закрепляем шурупами на металлической пластине с таким расчетом, чтобы каждый из них мог наклоняться в обе стороны под углом 45 градусов (соответственно общий угол наклона 90 градусов). В пластине предварительно нужно просверлить три отверстия — по числу лотков. С помощью ручки все лотки одним движением легко поворачивать на 90 градусов. Многие любители рекомендуют яйца в лотке укладывать острым концом вниз либо на бок, горизонтальное расположение яиц, как считают многие перепеловоды, несколько ухудшает результат инкубации.

Но вернемся к нашей конструкции (см. рис. 22).

В тумбочке — сверху и снизу — просверливаем вентиляционные отверстия. Чтобы избежать перепадов температуры, в верхней части инкубатора установим вентилятор — электромоторчик от старого проигрывателя с четырехлопастным «колесом» из пластиковой бутылки. Поскольку моторчик низковольтный, подключим его к трансформатору от того же проигрывателя. Четырехлопастное колесо сделаем так. Отрежем от пластиковой бутылки верхнюю часть. В пробке, завинчивающей горлышко, просверлим отверстие. Оболочку разрежем на четыре части и отогнем — получатся лопасти. Наденем самодельное колесико на вал электромоторчика. Вентилятор готов.

В качестве нагревателей к терморегулятору подключим шесть лампочек мощностью 100 Вт каждая. Четыре лампы закрепим в верхней части инкубатора, а две — в нижней.

В отличие от других нагревательных приборов лампы накаливания набирают заданную температуру за 2-3 минуты. После включения терморегулятора лампы горят полным накалом, а через 2-3 минуты начинают мигать. Значит, нужная температура достигнута.

Вариант 4

Перепелиные яйца мелкие, птенцы из них тоже выходят крохотные, поэтому и перепелиный инкубатор может быть небольших размеров (рис. 23). Его можно оборудовать в полиэтиленовом ведре конусной формы. В его стенках на высоте 8 см просверлите отверстия диаметром 1 см, они служат для ограничения уровня заливаемой воды и вентиляции всего инкубатора. Изменяя уровень, а значит, и площадь зеркала воды, а также глубину погружения фильтрованной бумаги, регулируют влажность. Источником тепла служат две лампы накаливания мощностью по 15 Вт, а предохранительной решеткой и тепловым аккумулятором — металлическая перегородка с отверстиями. В крышке установлены электроконтактный термометр и вентилятор, который включают раз в течение однихдвух суток. Этот инкубатор предельно прост в устройстве.

Вариант 5

С.Е. Дулик предлагает более сложную конструкцию инкубатора (рис. 24), но время, потраченное на его изготовление, окупится результатами инкубации.

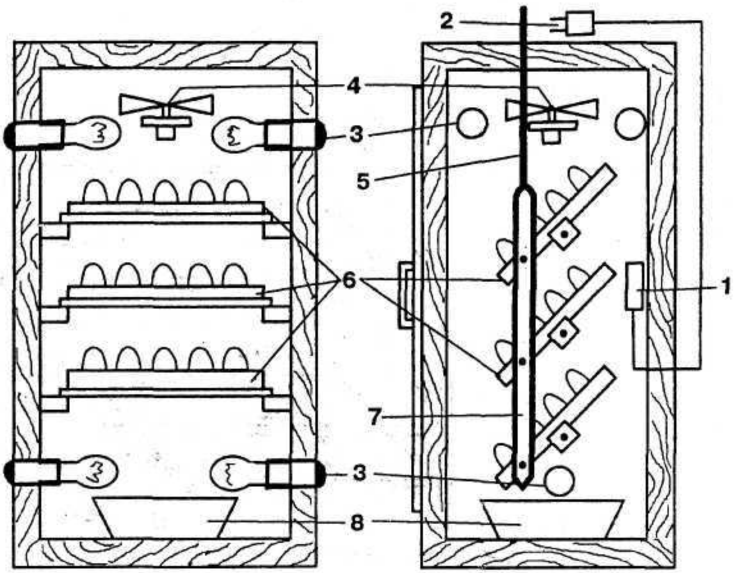


Рис. 22. Схема устройства самодельного инкубатора С. Козина: 1 — датчик терморегулятора; 2 — терморегулятор; 3 — лампы накаливания; 4 — вентилятор; 5 — ручка поворота лотков; 6 — лотки; 7 — пластина; 8 — ванночка с водой

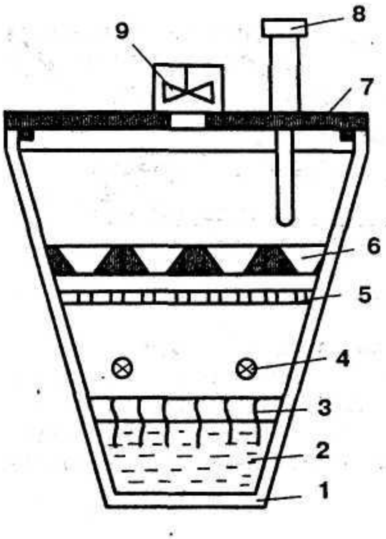


Рис. 23. Схема малогабаритного инкубатора: 1 — резервуар (ведро); 2 — вода; 3 — фильтрованная бумага; 4 — лампы накаливания; 5 — металлическая перегородка; 6 — лоток для яиц; 7 — крышка резервуара; 8 — электроконтактный термометр; 9 — вентилятор

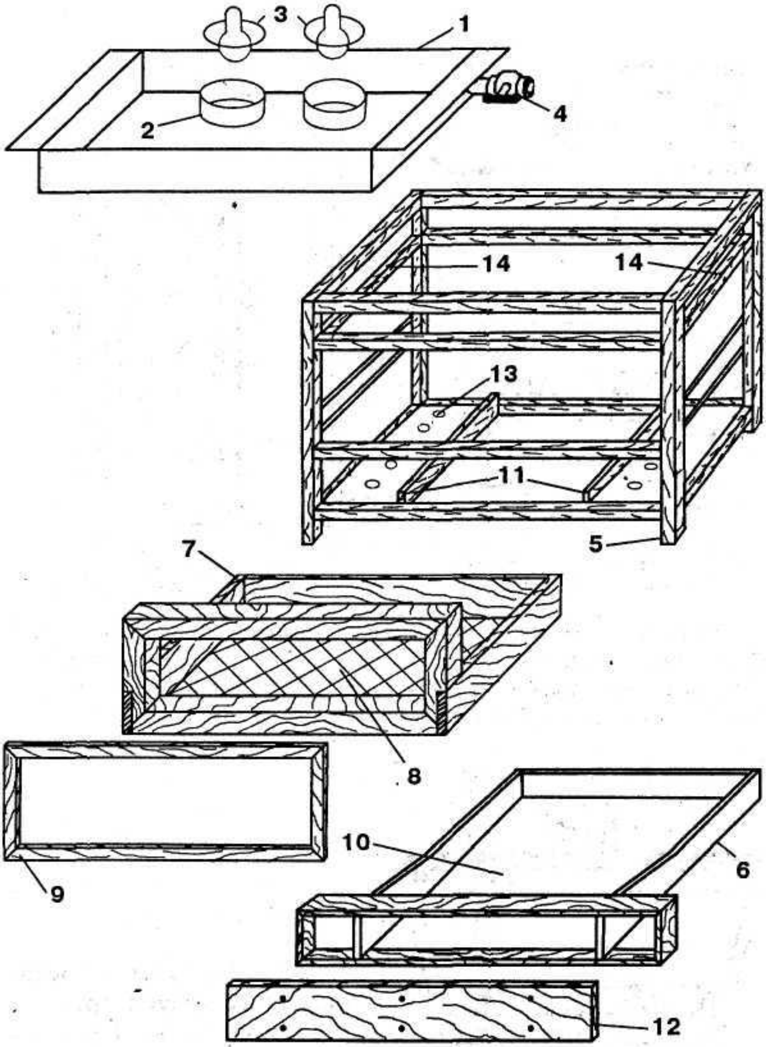


Рис. 24. Схема инкубатора конструкции С.Е. Дулика: 1 — бак с водой; 2 — верхние патрубки; 3 — плексовый ограничитель лампы; 4 — вентиль; 5 — деревянный каркас; 6 — нижний лоток; 7 — верхний лоток; 8 — двойное стекло; 9, 11, 12 — деревянные накладки; 10 — стеклотекстолит; 13 — бруски с отверстиями; 14 — вентиляционные щели

Отличительной чертой данной конструкции от всех существующих является нагревательный элемент. Его роль выполняет бак с водой *(1),* что позволяет производить равномерный прогрев всех яиц (здесь нет местного прогрева яиц, как при обогреве лампами), а главное — бак позволяет защититься от отсутствия напряжения. В данном варианте бак сварен из железа толщиной 4 мм, но можно согнуть и из оцинкованного железа и пропаять. Верхние патрубки *(2)* высотой 30 мм из отрезков 4-дюймовых труб вварены в верхнюю крышку бака таким образом, чтобы внутреннее отверстие было на 10 мм меньше диаметра патрубка. Этот бортик необходим для плексового ограничителя лампы *(3).* Из плекса толщиной 4-5 мм вырезаны два диска, наружный — диаметром 95 мм, а внутренний — по размеру патрона. Плексовые элементы крепления ламп являются одновременно и индикаторами включения подогрева (через них хорошо видно, когда идет нагрев воды,— они пропускают свет от лампы). Колбы 100-ваттных ламп опущены непосредственно в воду до патронов. Патроны же выбраны от люстр с наружной гайкой на патроне, что обеспечивает возможность регулировки лампы по высоте. Две лампы выбраны для дублирования нагревателей (лампы выполняют именно эту роль). Они подключены параллельно нагрузке терморегулятора. Бак заполняется водой под самую верхнюю крышку. Сбоку бак снабжен полудюймовым вентилем *(4),* позволяющим сливать воду в случае освобождения инкубатора от воды и в случае отсутствия электроэнергии.

Бак, разогретый до температуры инкубации яиц, является прекрасным теплогенератором. Он в течение 10-12 часов отсутствия электричества остывает всего на 0,5-1 °С, так как со всех сторон, кроме нижней, обшит теплоизолятором (пенопласт 40 мм).

Конструктивно инкубатор представляет собой деревянный каркас — 5 из брусков 40х40 мм, собранных на шипах, двух лотков: нижний *(6)* — для ванночек с водой и верхний *(7)* для укладки яиц. Верхний лоток изготовлен из дощечек толщиной 12 мм. Дно зашито сеткой из нержавейки с ячейками 13х13 мм, на которую кладется капроновая сетка, а на нее — яйца. Передняя стенка верхнего лотка застеклена двойным стеклом *(8)*

для сохранения тепла в камере вывода птенцов и для визуального наблюдения: через стекла, не выдвигая лоток из инкубатора, можно наблюдать как за температурой (термометр расположен непосредственно на середине лотка, в горизонтальном положении на уровне верха яиц), так и за вылупливанием и высыханием птенцов в выводной камере. Спереди, на застекленную рамку, на шурупах и клее ПВА прикрепляются деревянные накладки *(9).* Они выступают за размер передней стенки на 20 мм со всех сторон, что позволяет через поролоновые прокладки уплотнять лоток (в задвинутом положении лотка) и не допускать выхода тепла из выводной камеры. Нижний лоток *(6)* представляет собой также деревянную конструкцию, но уже с днищем из 2 мм стеклотекстолита *(10).* Он прикручивается к каркасу шурупами снизу. Стеклотекстолит по бокам лотка выступает на 20 мм в сторону, что позволяет задвигать лоток по желобкам, пропиленным в деревянных накладках (11), в инкубатор. Спереди нижний лоток снабжен деревянной накладкой *(12),* крепящейся к лотку шурупами. Передняя часть лотка зашита пенопластом.

В нижней части каркаса инкубатора, справа и слева от нижнего лотка, расположены бруски с девятью отверстиями диаметром 12 мм на каждой стороне *(13).* Отверстия для вентиляции при необходимости открываются. Имеются еще и верхние вентиляционные щели *(14)* длиной 180 мм. Они расположены слева и справа в верхней части каркаса из расчета, чтобы верхняя часть щелей находилась на уровне низа бака. Эти щели снабжены задвижками из двух половин.

Весь каркас обшивается пенопластом (внутри между брусками), а затем со всех сторон — ДВП на шурупах. Бак сверху также покрывается пенопластом и ДВП с отверстиями под патрубки ламп.

Вариант 6

Среди множества конструкций инкубаторов можно остановить выбор на самом простом, но надежном.

Из фанеры, древесноволокнистых плит или из сухих тонких досок сбивают ящик с двойными стенками и устанавливают его на ножках (рис. 25). Пространство между стенками *(1)* заполняют сухими древесными опилками и закрывают сверху и сни-

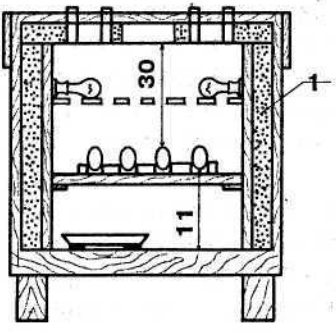
зу деревянными планками. В передней стенке делают вырез для дверки.

Верхняя крышка инкубатора съемная, двойная, с опилками внутри. На крышке два ряда вентиляционных отверстий *(2)* — по пять в ряду. Диаметр отверстия — 2,5 см, а расстояние между ними — 3 см. В середине крышки делается окошко (3) произвольного размера с двойными стеклами. Отверстия необходимы для вентиляции и регулирования температуры внутри инкубатора, а через окошко удобно наблюдать, не открывая дверцы, что происходит внутри, и следить за температурой. Каждый ряд отверстий прикрывается фанерной планкой, передвигающейся в пазах брусочков, прибитых к крышке. На этих планках также необходимо сделать по пять таких же отверстий. Передвигая планку, мы можем частично или полностью закрывать отверстия.

Для плотного прилегания крышки к корпусу инкубатора по верхнему краю его приклеивают байковую прокладку, а по краям крышки прибивают со всех сторон планки.

Внутри инкубатора на стенках монтируют электропроводку с патронами для электроламп, а ниже — горизонтальные рейки для лотка.

Пол в инкубаторе фанерный/толщиной 6 мм. В нем просверливаются 9 отверстий *(4)* диаметром 6-8 мм равномерно по всей плоскости. Для увлажнения воздуха внутри инкубатора ставят тарелку с водой.



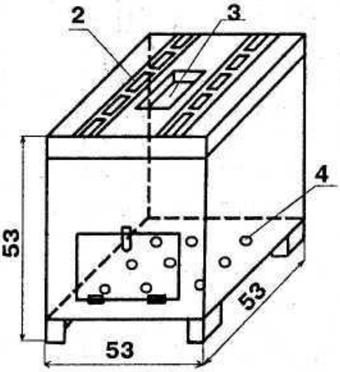


Рис. 25. Инкубатор простой конструкции: 1 — пространство между стенками; 2 — вентиляционные отверстия; 3 — окошко; 4 — отверстия пола

Лоток для яиц делают из деревянных брусочков в виде рамки, на которую натягивают металлическую сетку с ячейками в 2-3 мм, а для удобства поворота яиц на рамку лотка нужно установить направляющие планки, как показано на рисунке. Изменяя положение планок, яйца очень удобно переворачивать. Их можно класть прямо на сетку и переворачивать вручную.

Перед закладкой яиц в инкубатор его прогревают в течение 1,5-2 часов и регулируют температуру. Укрепить градусник можно на рамке лотка. Температуру регулируют с помощью вентиляционных отверстий или, подбирая электролампочки разной мощности. Инкубатор устанавливают в теплом помещении на табурете или подставке подальше от двери и форточек.

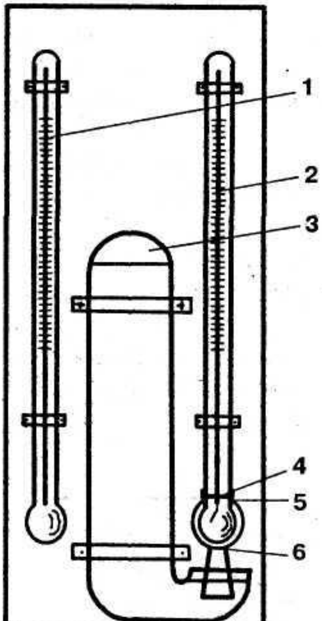


Рис. 26. Самодельный психрометр: 1 — термометр сухой; 2 — термометр увлажненный; 3 — баллон для дистиллированной воды; 4 — ткань; 5 — нитка, туго завязанная; 6 — нитка, слабо завязанная

Для самодельного инкубатора необходим психрометр, чтобы измерять влажность воздуха внутри аппарата. Можно сделать его самостоятельно (рис. 26).

Понадобятся два термометра. Закрепим их параллельно друг другу на дощечке. Под одним поставим баллончик для дистиллированной воды (можно использовать автопоилку для комнатных птиц). Ту часть термометра, где размещен ртутный шарик, обернем тонкой тканью (можно марлей) в один слой. Сверху завяжем ниткой, но не очень туго, чтобы не препятствовать прохождению воды по ткани. Нижнюю кромку ткани на 5 мм опустим в дистиллированную воду (ткань не должна касаться стенок сосуда).

Психрометр установим в инкубаторе так, чтобы показания термометра были видны на закрытой дверце аппарата. Вода станет испаряться с поверхности и охлаждать ртутный шарик, и влажный термометр будет показывать более низкую температуру. Относительную влажность в инкубаторе будем определять по таблице 3. Ее уровень — на пересечении показаний сухого и влажного термометров.

Например: показание сухого термометра 38°, показание влажного термометра 29°. Значит, относительная влажность воздуха в инкубаторе 47%.

Результаты инкубации зависят от качества яиц. Яйца для инкубирования получают от самок в возрасте от 2 до 8 месяцев, яйца самок старше 8 месяцев рекомендуется использовать в пищу.

ЯЙЦА ДЛЯ ИНКУБАЦИИ

Для получения инкубационных яиц самок размещают вместе с самцами в соотношении 1:2 — 1:4. Иногда при проведении племенной работы самок и самцов содержат отдельно, для спаривания самку на 10-15 минут подсаживают к самцу, затем через некоторое время это же проделывают с другой самкой и т.д. В этом случае оплодотворенность яиц составляет 80 % и выше. При вольном спаривании оплодотворенность яиц несколько ниже. Для того чтобы сохранить высокую оплодотворенность яиц, самок и самцов используют в течение 3-х месяцев, а затем их выбраковывают, заменяя молодыми двухмесячными перепелами.

Для инкубации перепелиные яйца подбирают по определенным параметрам: они должны быть правильной формы, с гладкой поверхностью, средней пигментации.

Яйца, предназначенные для инкубации, должны быть чистыми, так как загрязненные яйца портятся сами и заражают другие, и как результат — снижается выводимость молодняка. В крайнем случае грязные яйца перед инкубацией можно обмыть в 3%-ном растворе марганцевокислого калия, затем дать обсохнуть. Слишком круглые или удлиненные яйца, а также с налетом на скорлупе не закладывают в инкубатор. Отби-

Таблица 3. Относительная влажность воздуха в инкубаторе

Показания влажного термометра		26	26,5	27	27,5	28	28,5	29	29,5	30	30,5	31	31,5	32	32,5	33
Показания сухого термометра	35	44	47	49	52	54	57	60	62	65	69	71	73	76	79	82
	35,5	42	45	47	50	53	55	57	60	62	65	68	71	73	76	79
	36	41	43	45	48	51	53	55	58	60	63	66	68	71	74	76
	36,5	39	41	43	46	48	51	53	56	58	61	63	66	68	71	74
	37	37	40	42	44	47	49	51	54	56	58	61	63	66	68	71
	37,5	36	38	40	42	44	47	49	52	54	56	59	61	64	66	68
	38	34	36	38	41	43	45	47	50	52	54	57	59	61	64	66
	38,5	33	35	37	39	41	43	45	48	50	52	55	57	59	61	64
	39	31	33	35	37	39	41	43	46	48	50	52	55	57	59	61
	39,5	30	32	34	36	38	40	42	44	46	48	51	53	55	57	59
	40	29	30	32	34	36	38	40	42	44	46	49	51	53	55	57

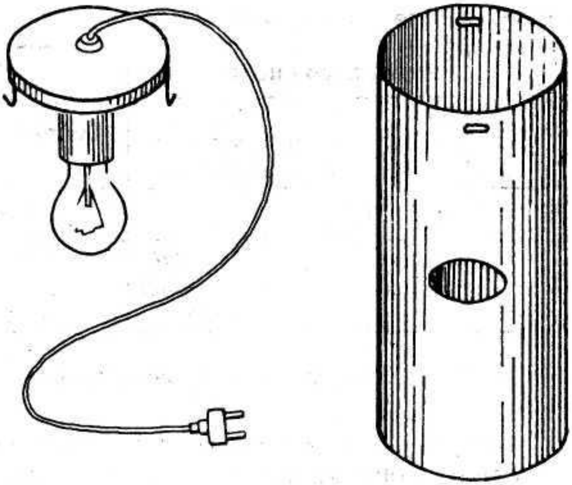


Рис. 27. Овоскоп

рают яйца массой 9-11 г, более мелкие яйца, как и более крупные, дают худший результат при инкубации и выращивании молодняка. От перепелов мясной породы фараон в инкубатор закладывают яйца массой 12-16 г.

При оценке качества инкубационного яйца желательно его просветить на овоскопе, так как 30 % яиц имеют трещины в скорлупе.

Его просто изготовить. Нужно свернуть в виде цилиндра лист картона и прорезать в нем отверстие по форме яйца, а в середину цилиндра установить лампочку.

Просмотрев яйца на овоскопе, бракуют те, у которых есть насечка скорлупы; с воздушной камерой, расположенной сбоку или в остром конце яйца; с желтком, опущенным в острый конец яйца или приставшим к скорлупе; двухжелтковые, а также с пятнами на желтке и белке.

Не пригодны для инкубации яйца с очень светлой или темной скорлупой, так как вывод из них намного ниже.

Подготовленные к инкубации яйца хранят не более 7 суток.

В инкубаторах должен поддерживаться определенный температурный режим (табл. 4).

Таблица 4. Параметры микроклимата

Дни инкубации	Температура воздуха, °С		Относительная влажность
	на сухом термометре	на увлажненном термометре	
1–15	36,6–37,7	28–29	50–60
16–17	37,2–37,4	29 до наклева 32–34 в период вывода	48–49 67–92

Поворот яиц (лотков) необходимо проводить через каждый час.

Период инкубации перепелиных яиц составляет 17 суток, вывод перепелят происходит активно и заканчивается за 4-6 часов, хотя отдельные перепелята из одной и той же партии могут вылупляться и через 1-2 дня после основного вывода.

СОДЕРЖАНИЕ ПЕРЕПЕЛЯТ

Здоровых перепелят выращивают в фанерных или картонных ящиках. Размеры ящиков зависят от количества перепелят. Если у вас выводок составляет 20-30 перепелят, то хорошо подходит посылочный ящик. В ящике с площадью дна 30х30 см может быть размещено уже до 100 перепелят. Ящики должны быть чистыми, дно необходимо застелить чистой бумагой, которую нужно менять по мере загрязнения. Но если вы собираетесь серьезно заниматься перепеловодством, а, следовательно — самостоятельно и постоянно выводить своих птенцов, то вам необходимо изготовить универсальный брудерный ящик.

Перепелят отсаживать из инкубатора нужно после того, как они обсохнут. Отсаживать можно по частям, т.е. сначала тех, кто уже обсох. Остальных по мере обсыхания. Так как процесс вывода по времени может занимать почти день (а иногда и два), то и процесс отсаживания занимает тоже определенное время. В инкубаторе перепелята могут находиться до 12 часов.

После пересадки перепелят в ящики у них могут разъезжаться ножки. Для того чтобы этого не произошло, можно застелить дно ящика гофрированной бумагой или установить сразу сетку с ячейкой 5х10 мм.

Очень важно соблюдать температурный режим в первые 20 дней жизни перепелят (таблица 5). Перепелята очень чувствительны к понижению температуры, и малейшее охлаждение ведет к повышенной гибели молодняка.

Таблица 5. Температурный режим в зависимости от возраста

Возраст перепелят, дней	Температура, °С	
	под обогревателем	помещения
1–7	35–36	27–28
8–14	30–32	25–26
15–21	25–27	23–25
22–30	20–22	20–22

Оптимальную температуру для молодняка создают несколькими способами: при первом способе делают в клетке металлическое дно с двумя стенками, между которыми монтируют четыре плоских ТЭНа (термоэлектрический нагреватель) мощностью 127 Вт. Более надежным, по мнению любителей, является второй способ. Вместо ТЭНа используют электрогрелку с указателем задающих температурных режимов. Но, пожалуй, более безопасным и надежным является применение сменных по мощности электроламп, преимущество которых перед другими способами неоспоримо. Использование электролампы решает проблему одновременно освещения и температуры, причем лампа предпочтительна еще и потому, что под ней перепелята сами выбирают оптимальный температурный режим, то приближаясь к ней, то удаляясь от нее. В первые две недели используют лампу мощностью 100 Вт, а когда перепелята сменят пух на перо, ее заменяют на лампу 40 Вт. Лампу опускают в центре клетки в 10 см от пола.

Перепеловод-любитель Хисамова И.Н. из г. Тольятти соорудила своеобразные детские ясли для перепелят. Вот как это она делает: «Вылупившихся малышей переношу в «самодельные ясли» — просторную коробку от телевизора. В «лицевой» ее стороне врезано большое стекло, чтобы наблюдать за птенцами, да и они нас чаще видят и привыкают к людям. На дно коробки кладу картон, обтянутый теплой тканью, который меняю перед каждым новым выводком. Поверх ткани стелю газету, которую заменяю по мере надобности. Это очень просто. Нужно свернуть газету трубочкой, чистую газету развернуть, старую забрать. В коробку ставлю три литровых банки с завинчивающимися крышками. В каждую ввернут патрон с 15-ватной лампочкой и просверлены отверстия для охлаждения. В банку еще насыпан песок для аккумулирования тепла. А вот сами банки обернуты старыми шерстяными носками. Только верх оставлен открытым для освещения. Нужно проследить, чтобы нитки нигде не торчали, иначе дергать их станетлюбимым развлечением малышей. Теплые банки — мои «наседки». Верх коробки в первый день закрыт полностью. Потом постепенно крышку открываю и натягиваю на всю коробку легкую ячеистую ткань для вентиляции, причем закрепляю ее бельевыми прищепками, иначе жизнерадостные птенцы обязательно вылетят.

Три мои самодельные «наседки» обеспечивают в коробке температуру 37 °С. Дня через 3-4 одну банку убираю, через неделю — другую. Главное условие — коробка должна быть достаточно просторной. Тогда птенчики спокойно и уютно располагаются вокруг «наседок» сплошным ковром».

Освещение у перепелят с суточного до 3-недельного возраста должно быть круглосуточным, в дальнейшем его сокращают на 2 часа в неделю и доводят до 17 часов.

Перепелят можно выращивать в специальных клетках до 30-40-суточного возраста. В них в первую очередь должна быть вакуумная или другая поилка со светло-розовой водой, температура которой не ниже 18-22 С (для слабо-розового окрашивания воды добавляют марганцовокислый калий). Размер каждой клетки может быть следующий (мм):

длина — 1450, ширина — 600, высота от сетчатого пола — 220.

В такой клетке можно содержать до 50-60 голов молодняка. В первые 5-7 дней сетчатый пол клеток покрывают бумагой. Кормят и поят молодняк в клетках, а в дальнейшем из кормушек и поилок, находящихся снаружи клеток.

Некоторые перепеловоды-любители используют инкубатор для дальнейшего доращивания вылупившихся птенцов. Для этого вместо лотков можно поставить специальный ящик, можно использовать и лотки. Температуру при этом необходимо поддерживать до 35-36 'С. В первые дни пребывания перепелят в инкубаторе дно ящика или лотка закрывают бумагой, периодически, по мере загрязнения, бумагу меняют. В таком импровизированном брудерном ящике перепелята могут находиться от 10 до 14 дней, при этом температурный режим должен к 14-му дню понизиться от 35-36 С до 30-32 С.

Перепелята с первых часов после вылупления способны самостоятельно питаться. В силу очень быстрого роста и развития им требуется корм с высоким содержанием протеина, витаминов и минеральных веществ.

В первые дни жизни перепелят кормят мелкорубленым вареным яйцом, творогом, простоквашей, резанной зеленью, а также птичьим комбикормом для молодняка в возрасте от 1 до 10 дней.

Можно перепелят в первые дни кормить и такой смесью: отруби, яичные желтки, измельченная свежая зелень и тертая морковь. Кормовую смесь измельчают. С 3-4 дней молодняк кормят пшеном, пшеничной крупой, мелкими мучными червями, крутым яйцом, зеленью. Другой вариант состава корма для перепелят: тщательно протертые вместе со скорлупой перепелиные яйца (или куриные без скорлупы), пшено, мелкая пшеничная крупа и вареная рыба, измельченная зелень из крапивы, одуванчика и других трав. Свежие мешанки закладывают в кормушки. Это может быть кормушка-противень или желобковая кормушка (рис. 28).

Расход корма на содержание перепелят в первую неделю выращивания составляет 3-4 г, а к месячному возрасту — 15-16 г на голову в сутки.

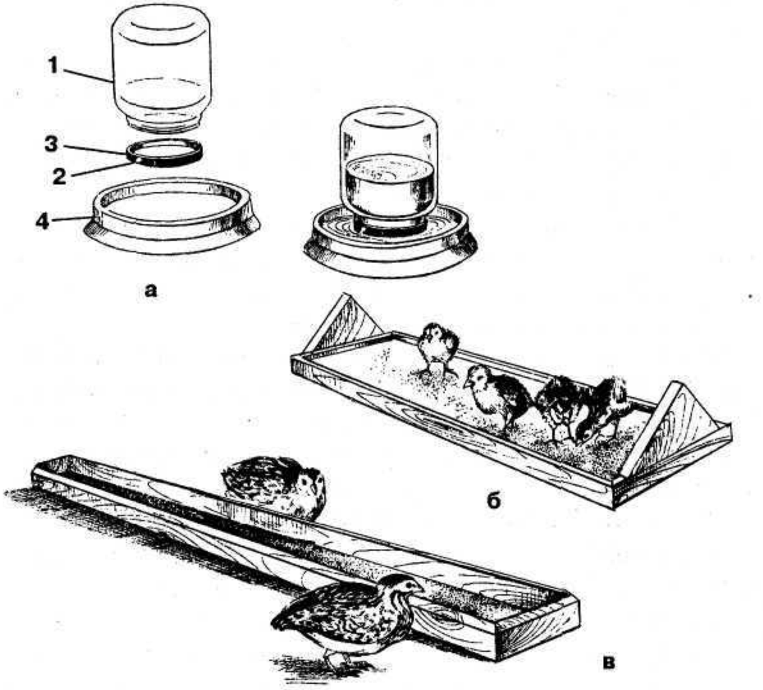


Рис. 28. Оборудование для молодняка раннего возраста: а — поилка вакуумного типа: 1 — емкость для воды; 2 — отверстие для вытекания воды; 3 — подставка; 4 — миска; б — кормушка-противень; в — кормушка желобковая

Растут перепелята очень быстро. За два месяца они увеличивают свою массу более чем в 20 раз, а цыплята за этот же период увеличивают массу всего в 14 раз.

Всех излишних самцов в месячном возрасте отделяют и откармливают на убой до 4-5 недель в затемненном помещении. Размещают их в многоярусных клетках, где на голову приходится 200 см^2. Кормят усиленно сухим кормом. Температура в помещении для взрослых перепелов поддерживается на уровне 18-20 С, продолжительность освещения 16-17 часов. При разделении по полу отбирают наиболее развитых самцов для использования их в племенных целях.

Пересадку перепелят в клетки для взрослой птицы производят в возрасте 3-4 недель. В возрасте 3-х недель перепелята уже не так требовательны к температуре, их можно разделить по полу, кроме того, размеры тела перепелят уже позволяют содержать их в клетках для взрослой птицы.

В период выращивания перепелят необходимо следить за свежестью и чистотой корма. В кормушках и поилках корм и вода должны быть всегда свежими. Воду в поилках меняют ежедневно, сами поилки необходимо часто мыть, а клетки ежедневно чистить от помета.

Сохранность перепелят при соблюдении всех условий выращивания молодняка может составлять 90-95% в первые 4 недели жизни и 98-99% — во второй четырехнедельный период.

Перепелята гибнут чаще всего в первые 3-6 дней после вывода. Как предотвратить это?

Падеж может произойти из-за недостатка либо из-за избытка витаминов в рационе, из-за закупорки клоаки, а то и ввиду заболевания, вызываемого энтеробактериями,— поллороза. Для профилактики перепелятам с первого дня рекомендуется давать слабо-розовый раствор марганца, крутое протертое перепелиное яйцо, измельченные перья лука, рубленую крапиву, тертую морковь, творог, рыбий жир.

С 3-го дня необходимо добавить в корм поливитамины (одна капля на две птицы), кормовой биомицин (1 ч. л. на 100 птиц), вареную нежирную рыбу (хек, минтай), через сутки — левомицетин-скуцинат.

В качестве подстилки для перепелят в первые несколько дней используют бумагу, а затем речной песок.

Желательно продезинфицировать помещение бактерицидным облучателем ОББ-92 (он продается в магазинах электротоваров).

При закупорке клоаки пинцетом удаляют помет, обмывают вокруг перышки теплой водой и обрабатывают зеленкой или растительным маслом.

От поллороза хорошо помогает кормовой антибиотик — голофан. Не реже одного раза в неделю необходима сухая ванна из песка с золой в соотношении 3:1.

ОТКОРМ ПЕРЕПЕЛОВ НА МЯСО

Откармливают обычно самцов и выбракованных самок с 30-дневного возраста, а также взрослых птиц после использования их для получения яиц и специально выращенные партии молодняка (при промышленном содержании перепелов). Для этого их помещают в установленные в затемненном месте клетки со сплошными стенками, кормушки и поилки размещают вне клеток. Корм и воду птица достает через узкие продольные прорези в передних и задних стенках клетки.

Клетка на 35 перепелов имеет ширину 760 мм, высоту 35 мм. Клетки можно расположить в 5-6 ярусов. Кормят птицу так же, как и взрослую. Можно увеличить содержание в рационе кормового жира и кукурузы. Хорошие результаты дает откорм перепелов при рационе: 80 % комбикорма для бройлеров + 20 % вареного гороха. Переводить перепелов резко на рацион откорма нельзя, они могут заболеть и даже погибнуть. Следует в течение 3-4 дней заменить один рацион другим, например, в первый день дать 60-50 % старого корма, остальное количество нужного корма заменить новым, и таким образом постепенно заменять старый корм новым.

Откорм продолжается 3-4 недели. Самок и самцов при этом содержат отдельно в разных клетках. У хорошо откормленных перепелов на груди заметен слой подкожного жира, при этом средняя масса 2-месячных яичных перепелов 110-130 г, мясных 160-200 г.

При выращивании перепелят на мясо в первые три недели нужно поддерживать круглосуточное слабое освещение. После этого для самок применяют прерывистое освещение: 1 час света, 2 часа темноты, свет не яркий; для самцов световой день следует сократить до 8 часов, также свет не должен быть ярким. В это время увеличивают и количество кормов в сутки, если обычно на корм перепелов уходит в сутки 2,8-3 г корма, то при откорме перепелят это количество увеличивают (таблица 6).

На откорм берут также перепелят при первой выбраковке. Обычно это перепелята со слабыми или скрюченными конечностями и другими дефектами. Таких перепелят содержат от-

Таблица 6. Потребление кормов в зависимости от возраста

Возраст, недель	Корма, г/сутки
0–1	4
1–2	7
2–3	13
3–4	14
4–5	16

дельно, предварительно связывают конечности простыми нитками. По истечении 5 суток нитки разрезают, конечности освобождают, иначе нитки врастут в ножки, что будет вызывать боль и потерю аппетита. Поскольку перепелята слабые, первые сутки их поят и кормят с рук, пока они не окрепнут. Кормят протертыми круто сваренными яйцами, а также творогом, простоквашей, просеянным комбикормом. По истечении недели всех выживших и окрепших перепелов пересаживают в затемненную, с индивидуальными отсеками (ограничивающими движения птицы) клетку, что позволяет откармливать их от 22 до 25 суток (тушка достигает 80-100 г, мясо такого перепела сочное и нежное).

Другой вариант откорма. Перепелов выращивают до 45 суток, затем садят на 10 суток в соответствующую клетку на откорм (тушка достигает 180-200 г). В такую группу выделяют перепелов при второй выбраковке, когда разделяют по полу, при наличии лишних самцов.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПОМЕТА

Можно предположить, что еще с древних времен, когда человектолько начал заниматься земледелием, одним из первых удобрений был, безусловно, птичий помет. Высевая разные растения, первые земледельцы заметили, что в местах, где был случайно рассыпан помет, растения растут гораздо

лучше. И постепенно, чтобы увеличить количество продуктов со своего огорода, люди стали вносить отходы птиц.

До сих пор на некоторых островах Карибского моря в больших количествах добывают гуано — разложившийся в условиях сухого климата помет морских птиц. Это удобрение даже является предметом экспорта.

В середине 60-70-х годов XX столетия в связи с производством большого количества минеральных удобрений птичий помет как-то отошел на второй план. Но сегодня незаслуженно забытое удобрение становится популярным, особенно на приусадебных участках. При длительном содержании перепелов накапливается большое количество перепелиного помета, так как выход помета по отношению к корму составляет примерно 1:1 по объему, т.е. ведро корма — ведро помета..

Из всех видов органических удобрений птичий помет считается наиболее ценным. По химическому составу он в 3-4 раза богаче, чем навоз крупного рогатого скота. Питательные вещества в нем находятся в благоприятном для растений и почвенной микрофлоры сочетании, быстро растворяются в воде и легко усваиваются.

По действию на урожай в первый год внесения птичий помет близок к минеральным удобрениям. Но благодаря высокой концентрации органических компонентов и их постепенному высвобождению птичий помет оказывает влияние на урожай и в следующие 2-3 года, то есть обладает последействием. И это надо учитывать при внесении помета, как и то обстоятельство, что количество питательных веществ в помете изменяется в зависимости от вида птицы, ее возраста и состава корма.

Под овощные культуры обычно используют дозы помета, указанные в таблице 7.

Однако не следует считать птичий помет панацеей. Соотношение питательных веществ подходит не всем огородным культурам, в частности картофелю, некоторым корнеплодам и другим «калиелюбивым» овощам. Дефицит калия можно компенсировать добавляя удобрения, например хлористый калий (100 г на 1 кг помета), или внося золу.

Таблица 7. Нормы внесения помета под овощные культуры

Культура	Помет		
	с подстилкой	чистый	
	при основной обработке почвы, кг/м²	при основной обработке почвы, кг/м²	в подкормку настоем
Белокочанная капуста	2,5–3 (весной или осенью)	2	3 раза за сезон по 1 л на 1 растение
Тыквенные, томаты	6–8 (весной)	3–4	5–6 л/м² с последующим поливом чистой водой
Корнеплоды	3,0–3,5 (только осенью)	2–2,5	3–5 л/м²
Лук, чеснок	3–3,5 (осенью)	1,5–2	1 л/м²
Зеленные	3,5–4 (осенью)	2–2,5	Не вносят
Картофель	4 (весной)	Не вносят	Не вносят

Есть и другой недостаток у этого удобрения: основная часть азота в помете находится в виде мочевой кислоты, которая при внесении высоких доз помета подавляет рост рассады и молодых растений. Постепенно она превращается в мочевину, а затем в углекислый аммоний, легко нитрифицирующийся в почве. Поэтому результат передозировки — накопление нитратов в овощах. К тому же свежий птичий помет токсичен для растений из-за водорастворимых метаболитов (продуктов жизнедеятельности птицы), и прямой его контакт с растением может привести к ожогам, заболеванию и даже гибели.

Как устранить негативное действие свежего помета? Надо вносить его вместе с соломой, торфом или опилками в соотношении 3:1. Помет обычно применяют в первой половине вегетации овощных культур.

Хранить в чистом виде помет нежелательно, так как значительная доля питательных веществ, в частности азота, при

этом теряется. Особенно велики (до 40%) потери при промерзании зимой и последующем оттаивании весной.

Попробуйте на этот участок внести свежие опилки, лузгу (оболочку семян подсолнечника) или мелкую (от комбайна с измельчителем) солому. Эти материалы сделают почву рыхлой (физическое воздействие), а также будут способствовать разложению и переработке избытка азотных соединений, содержащихся в помете (биологическое воздействие с консервацией азота). Дело в том, что находящиеся в почве и в том же помете микроорганизмы, разлагая клетчатку опилок и других материалов, тратят на это азот. От этого будет двойная польза — почва станет рыхлой, а опилки, лузга и солома превратятся в перегной, из которого растения несколько лет будут потреблять питательные элементы.

Наиболее простой, доступный и дешевый способ переработки помета, при котором потери азота незначительны,— компостирование. Для этого на возвышенную ровную площадку раскладывают слоем 30 см влагопоглощающие торф, солому, опилки, листья. Сверху насыпают птичий помет слоем 20 см, а затем снова торф или опилки и опять помет. И так формируют бурт высотой до метра. Если компоненты сухие, то при закладке их увлажняют. А неприятный запах можно устранить, укрыв бурт соломой и слоем земли толщиной 20 см.

Через полтора месяца компост готов. При этом в нем погибают патогенные микроорганизмы, яйца гельминтов и семена сорняков. Лучше заделывать торфопометный компост осенью. Его надо разбросать и немедленно заделать в почву, перекопав огород. Если внести компост весной, созревание урожая замедлится. И только на песчаных почвах это можно сделать по весне — за две недели до посева или высадки рассады. Пометный компост можно вносить вразброс, а лучше — в борозды или лунки.

Но птицу держат не все огородники. Где же можно приобрести это ценное удобрение? Помет есть на крупных птицефабриках. Здесь утилизируют его при высокой (700 °C) температуре, применяют бактериальную ферментацию при 250-300 С или компостируют. Термически высушенный помет и торфяные удобрения на пометной основе (Пикса, Россис и другие) по

своему действию на урожай превосходят минеральные удобрения и навоз. Они сохраняют почти все свойства свежего птичьего помета, не содержат патогенных микроорганизмов и сорняков и в отличие от него имеют постоянный состав. Эти современные удобрения применяют при предпосевной обработке семян, выращивании рассады, весенней заправке почвы под огородные культуры и для их подкормки. Эти удобрения восстанавливают плодородие почвы, повышают урожай, ускоряют образование, созревание плодов и удлиняют сроки их хранения.

Из всех существующих видов органических удобрений на первом месте птичий помет. В нем очень много различных элементов питания, и растения довольно легко их усваивают.

Чем помет суше, тем больше концентрация питательных веществ. Если во влажном состоянии в нем содержится до 2 процентов азота, 1,5 процента фосфора и до 1 процента калия, то в сухом — в два-три раза больше: 5-6 процентов азота, 3-5 — фосфора и 2-2,5 — калия. Высушенный помет на 80 процентов состоит из органического вещества. Многие считают, что лучший помет — куриный. Однако и утиный, и гусиный, и индюшиный по своим свойствам довольно близки к нему, только курица дает помета меньше.

Хорошо использовать птичий помет как основное удобрение. Вносить его под картофель и овощи надо перед посевом под перекопку в таком количестве: в сухом виде — 100-300 г на 1 кв. м, в сыром виде — 300-900 г.

Наилучший результат бывает, когда используют помет как подкормку. Для внесения в лунки или борозды сырого помета вам понадобится 40-100 г, сухого — 20-50 г на 1 кв.м.

Еще эффективнее жидкие подкормки: 1 кг сырого помета или 0,5 кг сухого разведите в 10 л воды и вносите в почву по 1 л через каждые 7-10 дней до созревания овощных культур.

Птичий помет незаменим при приготовлении компостов, как обычных, бытовых, так и торфопометных, пометно-опилочных, пометнокоровьих. Нормы внесения —до 1,5-2 кг под перекопку.

При большом поголовье птиц дальнейшее использование помета может стать источником дополнительного дохода

и повышения рентабельности всего приусадебного хозяйства в целом. Можно, например, построить теплицу и установку по производству биогаза, для работы которой используют отходы животноводства — навоз и помет. Полученным газом можно отапливать саму перепелиную ферму и теплицу. Можно заложить перепелиный помет в компостные кучи и через какое-то время, расфасовав его в соответствующую упаковку, реализовать как удобрение.

УБОЙ И ОБРАБОТКА ТУШЕК

Отбор для забоя начинают с полутора месяцев. Сначала берут более крупных особей, и к двум месяцам забивают всех птиц, оставшихся в этой партии. Поскольку к двум месяцам перепела достигают своей физиологической зрелости, то дальнейшее содержание бессмысленно (если, конечно, не ставилась другая цель, помимо получения мяса).

За 12 часов до забоя следует убрать корм и воду для того, чтобы кишечник у птиц освободился.

Забой осуществляется отрезанием головы ножницами или секатором.

Убитую тушку обескровливают в течение минуты, затем тушки помещают в ванну с температурой воды 55° на 30 секунд, после чего ощипывают. Если вода будет слишком горячая, то возможны порывы кожицы, от чего страдает товарный вид тушки.

Гораздо лучше использовать для обработки парафин. Для этого берут достаточно высокую посудину (ведро, кастрюлю, котелок) и расплавляют в ней парафин или воск. После чего в него также на несколько секунд окунают тушку, потом, дав излишкам парафина стечь, оставляют тушку на некоторое время, пока парафин не застынет. После чего парафин вместе с пером легко отделяется. При этом способе качество обработки просто великолепное.

Обработка тушек перепелов и хранение их мяса практически такое же, как и куриных тушек. Потрошат тушку аналогично любой другой птице.

Для хранения тушки укладывают в полиэтиленовые пакеты, плотно завязывают или запаивают, чтобы тушка не вымерзла, и замораживают.

Перепелов на мясо забивают в возрасте 42-45 дней при достижении ими живой массы в среднем 140-180 г.

КОПЧЕНИЕ ПЕРЕПЕЛОВ

Вы пробовали копченых перепелов? Если нет, отведайте. Изысканный деликатес, манящий золотистым цветом и приятным запахом.

Опаленную и потрошенную тушку разрежьте на две половинки вдоль груди, разверните эти половинки, промойте в холодной проточной воде и посолите. Посол лучше проводить при низкой температуре (2-4 градуса), несколькими способами. При сухом посоле полутушки натрите сухой солью или посолочной смесью из соли, сахара, измельченного чеснока, черного перца в количестве 5% от массы тушки. Тушку уложите в тару, лучше деревянную, внешней стороной ко дну, сверху посыпьте той же смесью и выдержите в течение 2-3 дней, при этом образуется маточный рассол, так как мясные ткани обезвоживаются.

При мокром посоле подготовленные тушки погружают непосредственно в готовый рассол. Для его приготовления на каждые 10 л воды добавьте 300 г соли и 50 г сахара. Выдерживаюттушки перепелов два дня, а тушки другой птицы 3 дня. Можно совместить два способа посола— сухой и мокрый. После натирки посолочной смесью полутушки сразу уложите в емкость и залейте рассолом, а сверху положите гнет.

Каждый из способов Имеет свои положительные моменты, но при комбинированном способе продукт лучше хранится.

По окончании посола тушки извлеките из рассола, дайте ему стечь, тушки обмойте от остатков соли, оботрите марлевой тканью и слегка просушите на свежем воздухе.

При влажном посоле тушки можно слегка натереть чесноком и черным перцем.

Теперь можно приступать к копчению. Для этого можно выбрать один из известных трех способов: холодное, горячее копчение и копчение-запекание (обжарка) в коптильном дыму.

При холодном копчении температура коптильного дыма не должна превышать 18-20 градусов. При этом копчение длится от 4 до 7 суток. Этот способ копчения обеспечивает более свободное и глубокое проникновение дыма в ткани, и продукт при этом получается более вкусным и дольше сохраняется.

При горячем способе копчения температуру коптильного дыма доводят до 30-35 градусов. Коптят в течение 24-48 часов. Недостаток этого способа в том, что на поверхности мяса образуется корочка, которая затрудняет проникновение дыма в мясо и ограничивает удаление влаги из него. Полученная копченость и хранится меньше.

При копчении-запекании (обжарке) тушки обрабатывают дымом высокой температуры — 90-120 градусов. При таком способе копчения применяют любой способ посола.

Степень готовности продукта во всех вариантах определяют по окраске — она становится коричневатой и блестящей.

Для тех, кто копчением занимается от случая к случаю и коптит небольшое количество тушек, как говорят, для себя, вполне достаточно устроить коптильню из бочки без верха и дна, в которую по подземному боровку, выполненному из асбестовой трубы или кирпича, поднимается дым от очага. Топку устройте в земле в виде ямы с уступом, чтобы удобнее было класть дрова. Над топкой сделайте перекрытие из жести, направляющее дым через боровок в коптильню.

Для копчения просоленные тушки в развернутом виде подвешивают на перекладинах, устроенных в верхней части коптильни. Для топки годятся осиновые пни, ольховые, вишневые поленья, опилки. Избегайте хвойных пород. При использовании дров из березы поленья очищают от коры. Не берите для копчения сырые дрова и опилки. Сырость влияет на состав дыма и ухудшает аромат и вкус копченостей. В топку старайтесь укладывать крупнорубленые дрова — от них больше дыма. Хорошо использовать для копчения дрова из корней деревьев.

Для лучшего аромата копченостей за полчаса до окончания копчения бросьте в топку ветки можжевельника.

Если в вашей коптильне дым слишком вытягивает из камеры, висячие продукты отгородите от него растянутой мокрой мешковиной. Надо помнить, что копчение приводит к снижению первоначальной массы. Выход может составить до 65% от незаселенного (исходного) мяса.

Хранят копчености в холодильнике не более 5 суток при температуре 0 градусов, но не выше 8 градусов.

Признаком порчи при неправильном или длительном хранении служит появление на поверхности слизи, плесени. Если такое случается, то продукт следует промыть в 20%-ном растворе соли, а затем в слабо-розовом растворе марганца. Но лучше не допускать порчи продукта.

ЦЕЛЕБНЫЕ СВОЙСТВА ПЕРЕПЕЛИНЫХ ЯИЦ

Перепелиные яйца — ценнейший лечебный антибактериальный, иммуномоделирующий и противоопухолевый продукт. Яйца перепелов по многим питательным веществам превосходят куриные, так, например, в пяти перепелиных яйцах, по массе равных одному куриному, содержится в 5 раз больше калия, в 4,5 раза — железа, в 2,5 раза витаминов B_1 и B_2, значительно больше в перепелиных яйцах витамина А, фосфора, меди, кобальта, никотиновой кислоты, лимитирующих и прочих кислот. У перепелов в яйцах больше белка, чем у других выводковых птиц. Например, у кур в яйцах содержится 55,8% белка; а у перепелов — 60%.

Исследования диетологов показали, что перепелиное яйцо обладает энергетической ценностью 168/100 г в сравнении с куриным 157/100 г.

Высокая пищевая ценность перепелиного яйца обусловлена значительным содержанием в нем легкоусвояемого белка, разнообразных жиров и жирорастворимых витаминов в необходимом для человека объеме. Это своеобразный биоло-

гический набор необходимых для человека веществ, настоящая ампула здоровья. Необходимо заметить, что при содержании в перепелином яйце множества витаминов и микроэлементов, в нем полностью отсутствует холестерин, к тому же в перепелиных яйцах никогда не бывает сальмонеллы, более того, они не вызывают аллергии, способствуют излечению от нее.

Перепела устойчивы к инфекциям, и поэтому их продукция экологически чистая.

Перепелиные яйца — древнейший диетический продукт. В древние времена яйца и мясо перепелов использовались в восточной народной медицине.

В настоящее время в зарубежных странах, например, в Японии, перепелиные яйца занимают одно из первых мест по потреблению населением. О том, как популярен этот продукт, говорит и то, что перепелиные яйца там продают всюду, даже... в газетных киосках. А в японских школах детям в обязательном порядке перед началом занятий дают по два перепелиных яйца. В нашей стране, с ее нездоровой экологической обстановкой, широкое распространение ценнейшего в этом отношении продукта необходимо не меньше, чем в Японии.

Не удивительно, что яйца перепелок считаются отличным вспомогательным продуктом, применяемым при лечении некоторых заболеваний. Кроме того, по вкусовым качествам они превосходят яйца других видов сельскохозяйственной птицы. В Германии провели сравнительную дегустацию яиц кур, перепелок и цесарок. Лучшую оценку получили яйца перепелов и цесарок.

Еще одной уникальной особенностью отличаются перепелиные яйца — они могут длительное время храниться при комнатной температуре, содержимое яйца может немного усохнуть, но до сих пор не было случаев порчи яиц от развития в них микроорганизмов (т.е. они не тухнут). В них содержится незаменимая аминокислота лизолин, которая препятствует развитию микрофлоры, поэтому при хранении их в условиях комнатной температуры в течение нескольких месяцев может наблюдаться только усыхание содержимого яйца, но не порча.

Считается, что перепелиные яйца помогают лечить печень и почки, сердце и желудок, гипертонию и бронхиальную аст-

му, возобновляют половую потенцию, выводят из организма радионуклиды. Это качество перепелиных яиц особо важно для пораженных радиацией областей России, Украины, Беларуси.

Белорусским детям чернобыльской зоны на протяжении двух месяцев давали перепелиные яйца, и в результате их состояние здоровья значительно улучшилось.

Доказано, что при расстройстве нервной системы, малокровии, сахарном диабете прием перепелиных яиц намного улучшает состояние больных.

Наша медицина также подтверждает благотворное влияние перепелиных яиц. Медиками проводились исследования, в результате которых у больных после двухмесячного потребления перепелиных яиц повысилась работоспособность, нормализовалась работа сердца.

У больных хроническим холециститом улучшилось самочувствие, пропали постоянная горечь во рту, отрыжка и боль в правом подреберье, приступы почти прекратились.

Некоторое облегчение наступает и у больных бронхиальной астмой, атеросклеротическим кардиосклерозом, стенокардией. Они употребляли по 4 яйца утром натощак за полчаса до еды. И уже на десятый день уменьшались сердечные и головные боли, понижалось кровяное давление, улучшалось общее самочувствие. На курс лечения гипертонической болезни употреблялось до 120 яиц; сахарного диабета, туберкулеза, малокровия и бронхиальной астмы —до 250 яиц. Яйца давали в сыром виде утром рано натощак. В первые три дня больные употребляли по 3 яйца, а потом — по 5 яиц.

По отзывам людей престарелого возраста, регулярно употребляющих перепелиные яйца, уже через два месяца у них наблюдалось улучшение здоровья: пропадали боли в суставах, укреплялись ослабленные корни волос, улучшалось зрение и слух.

Перепелиное яйцо — необходимый продукт для регулярного употребления женщинами до и после родов, подверженных различного рода заболеваниям в это время.

Белком перепелиного яйца можно смазывать порезы на теле, ожоги.

Очень полезно употреблять перепелиные яйца детям, у которых замедлено общее развитие, а также для нормализации обмена веществ и стимуляции кровообращения. Детям перепелиные яйца дают по 2-6 штук в день в зависимости от возраста, взрослым по 4-6 штук ежедневно натощак. Полезнее всего их есть в сыром виде (предварительно обдав кипятком 2-3 секунды), запивая горячей водой. Такое диетическое питание продолжается обычно 3-4 месяца без перерыва.

Дети, которые постоянно употребляют перепелиные яйца, лучше учатся, лучше воспринимают материал на уроках, легче запоминают.

Все, кто употребляют яйца перепелов как деликатес или как вспомогательное лечебное средство, утверждают, что самочувствие у них намного улучшилось.

КУЛИНАРНЫЕ РЕЦЕПТЫ ИЗ МЯСА И ЯИЦ ПЕРЕПЕЛОВ

Еще в давние времена на Руси готовили блюда из мяса перепелов. В старинных русских кулинарных книгах можно найти много различных рецептов блюд, приготовленных из мяса перепелов. Для всех этих рецептов в прошлые века использовалось мясо диких перепелов, которые наши предки добывали на охоте. Сейчас для этих целей используется мясо домашних перепелов.

Перепела в пять раз калорийнее курицы. Перепелиное мясо ценится во многих странах. Его тонкий аромат, нежная консистенция, сочность, пикантный вкус привлекают многих. В мясе перепелов содержится 25-27% сухого вещества, 21-22% белка, 2,5-4,0% жира. По химическому составу и вкусовым качествам мясо перепелов относят к диетической продукции. Оно вкуснее и полезнее куриного мяса, свинины, говядины. Содержит больше витаминов А, В1, $В_2$, микроэлементов (железо, калий, кобальт, медь). Мясо перепелов имеет наиболее благоприятное соотношение незаменимых аминокислот (лизин, цистин, метионин, тирозин). Тирозин, как известно, спо-

собствует формированию пигмента, обусловливающего здоровый цвет кожи. Углеводосодержащий белок— овомукоид, имеющийся в мясе перепелов, способен подавлять аллергические реакции, на его основе изготавливают овомуидный экстракт для лечения аллергии.

В мясе перепелов имеется повышенное содержание лизоцима, который препятствует развитию в нем нежелательной микрофлоры, и поэтому мясо обладает способностью длительное время сохранять свежесть.

Особенно ценно влияние перепелиного мяса на воспроизводительные функции организма и потенцию. Мясо перепелов советуют употреблять в пищу при таких заболеваниях, как бронхиальная астма, хроническая пневмония, туберкулез, диабет, язва желудка.

Перепелиное мясо рекомендовано людям, подвергшимся воздействию радиации.

Перед приготовлением блюд из мяса перепелов потрошеные тушки обмывают холодной водой и производят формовку. Для этого крылья птицы заправляют на спину. Для заправки ножек разрезают брюшину еще на 5-6 мм от уже имеющегося продольного разреза. В этот разрез вставляют сначала ножку, а под нее — другую. Затем тушку натирают солью. После этого производят тепловую обработку тушек. Их обжаривают над Тлеющими углями или в микроволновой печи, жарят во фритюре или запекают в духовом шкафу. Температура жарки может колебаться от 150 до 230 С. Продолжительность жарки зависит от температуры и способа приготовления. Деликатесное блюдо можно получить, если поджарить перепела на решетке.

Но лучший способ тепловой обработки молодых перепелов— запекание. При этом мясо получается более сочным, нежным и вкусным. Старых перепелов лучше тушить в кастрюлях с плотно закрытой крышкой при температуре 150-180 °С. Мясо покрывается корочкой, как и при сухой обработке. Перепела тушат или обжаривают обычно целыми тушками.

Блюдо из перепелов может служить украшением любого праздничного стола. Мясо перепелов очень сытное и, несмот-

ря на малый вес тушки (всего 110-120 г), на одну порцию достаточно 2-3 тушки.

Яйца перепелов употребляют в пищу сырыми, вареными, жареными или маринованными. Их используют в кулинарии для приготовления омлетов, яичниц и майонезов. Перепелиные яйца любят дети. Их привлекает необычный красочный цвет скорлупы и небольшая масса. Врачи убедились, что перепелиные яйца полезны и не вызывают побочных явлений (диатеза) даже у тех, кому куриные яйца противопоказаны.

Перепела со специями в гриле

5-6 перепелов, 1 долька чеснока, соль по вкусу, 1 ч. ложка тмина, 1 ч. ложка кориандра, полголовки небольшой луковицы, 1 ст. ложка зелени кориандра, щепотка молотого кайенского стручкового перца, 2 ст. ложки оливкового масла.

В кухонном комбайне необходимо смешать до однородной массы 1 дольку чеснока, соль, по 1 чайной ложке тмина и кориандра, полголовки небольшой луковицы, добавить ст. ложку мелко нарезанной зелени кориандра, щепотку молотого кайенского стручкового перца, 2 ст. ложки оливкового масла. Обмазать этой массой тушки перепелов. Накрыть крышкой и оставить на 2 часа. Запекать в гриле, регулярно переворачивая, в течение 10-15 минут, пока перепела не будут готовы и не покроются хрустящей корочкой.

Подать на виноградных листьях, с петрушкой и ломтиками лимона. Вместо гриля можно использовать духовку.

Перепела во фритюре

5-6 перепелов, 0,5 л масла, 5-6 небольших кусочков хлеба.

Тушки обмыть и посолить. В кастрюлю с кипящим жиром (сливочное или топленое масло и маргарин) уложить тушки так, чтобы они полностью были покрыты жиром, закрыть кастрюлю крышкой и довести до кипения. Затем поставить кастрюлю в духовой шкаф на средний, а затем на слабый огонь на 50-60 минут. Для определения готовности мяса следует взять перепела за ножку — она должна легко отделяться от тушки. Перед упот-

реблением поджарить на сковороде кусочки черного хлеба на жире, в котором тушились перепела. Жареный хлеб уложить на блюдо, на каждый кусочек хлеба положить готовую тушку, украсить зеленью и подать к столу в горячем виде.

Перепела жареные I

5-6 перепелов, 150 г масла или сала, соль по вкусу.

Обмытые тушки посолить и обжарить в глубокой сковороде. Накрыть крышкой и поставить в духовой шкаф. На слабом огне перепела будут готовы через 40-50 минут. Периодически их надо поливать образующимся соком. Украсить блюдо перепелиными яйцами, сваренными вкрутую.

Перепела жареные II

6 перепелов, 200 г сливочного масла, 200 г свиного сала, сок 1 лимона, пучок петрушки.

Подготовленную птицу слегка посолить, положить в разогретую с маслом неглубокую кастрюлю или на сковороду и обжарить со всех сторон до образования румяной корочки. После этого кастрюлю поставить в духовой шкаф или же накрыть крышкой и дожаривать дичь на слабом огне, периодически поливая маслом, на котором она жарится.

Перепела надо жарить 10-15 минут. Готовую птицу вынуть из кастрюли и положить на разогретое блюдо, уложив на ломтики хлеба, поджаренные в масле (ломтики хлеба нарезать в виде квадратиков толщиной 1-1,5 см, сделав в середине небольшое углубление). Сверху птицу покрыть ломтиками поджаренного шпика и полить процеженным соком, полученным при жаренье, и растопленным маслом. С боков украсить веточками петрушки. Отдельно подать зеленый салат, салат из фруктов или сельдерея.

Салат «Русский лес»

Мясо 5-6 перепелов, 1-2 средних соленых или свежих огурца, 1 яблоко кислых сортов, 5-6 картофелин средней величины, 15 перепелиных яиц, 100 г сметаны или майонеза, соль по вкусу, 1/2 ч.л. лимонного сока или уксуса, 1/2 ст.л. сахарной пудры.

Тонкими ломтиками нарезать филе вареного перепела, курицы или любого мяса, огурцы соленые или свежие, очищенное яблоко, вареный картофель и сваренные вкрутую перепелиные яйца. Смешать, заправить сметаной или майонезом, посолить по вкусу, можно добавить лимонный сок или уксус, посыпать слегка сахарной пудрой. Для украшения сделать «грибки» из крутых перепелиных яиц и кусочков яблока с красной кожицей, между ними воткнуть веточки петрушки или укропа.

Перепел табака

5-6 перепелов, соль, перец по вкусу, майонез, масло для жарки.

Обмытые тушки разрезать вдоль, отбить, ножки заправить в кармашки, посолить, поперчить, обмазать майонезом, поставить на несколько часов в холодильник. Обжарить до румяной корочки. Подавать с зеленью и острым соусом.

Перепела под соусом

5-6 перепелов, 1 ст.л. масла, 100 г шпика, 200 г телятины, петрушка, 1 луковица, соль, 1 рюмка вина (белого или красного), 1 стакан мясного или куриного бульона.

Смазать дно кастрюли 1 ст. ложкой масла, уложить 100 г шпика, нарезанного тонкими ломтиками, 200 г нарезанной ломтиками телятины, немного рубленых листьев петрушки, 1 нашинкованную луковицу, посолить. Добавить одну рюмку белого или красного вина, 1 стакан мясного или куриного бульона (можно разведенного из кубика), а затем — очищенных перепелов. Закрыть крышкой и тушить до готовности. Когда птица будет готова, ее нужно вынуть. Соус же, сняв жир, процедить и облить им перепелов.

Подать к столу с рисовым гарниром, добавив в него масло и сыр (лучше, если это будет пармезан).

Перепела жареные с грибами

2 перепела, 100 г грибов, 10 г свиного топленого сала, 20 мл коньяка, перец и соль по вкусу.

Разрезать подготовленных перепелов вдоль со стороны спины, удалить все косточки. Тушки распластать и надеть на

шпажку, посыпать солью и перцем и жарить в сотейнике. После этого готовых перепелов положить на блюдо, добавить белые грибы, жаренные в масле. Из сотейника слить жир, влить коньяк и крепкий бульон (30-50 г), прокипятить и процедить. Этим соусом полить приготовленных перепелов.

Перепела, запеченные в тыкве

4 перепела, 1 тыква (2-3 кг), стакан отварного риса, 2 стакана нарезанных фруктов (яблоки, чернослив), 2-3 луковицы, 100 г сливочного масла.

Перепелов ощипать и выпотрошить, крылышки отрубить, ножки плотно вправить в туловище и перевязать нитками. Головы можно не отрубать. Подготовленных таким образом перепелов посолить и обжарить в разогретом сливочном масле до образования корочки (2-3 минуты). Также поджарить на сливочном масле шинкованный репчатый лук до золотистого цвета.

Фрукты к этому блюду можно подать как свежие, так и сушеные. Свежие — нарезать дольками, сушеные, хорошо промыв, размочить в воде, пока не разбухнут.

Спелую тыкву обмыть и срезать с нее верхушку. Ложкой удалить из тыквы семена и часть мякоти, с расчетом, чтобы внутри уместилась вся начинка. В тыкву сначала уложить вареный рис, перемешанный с поджаренным луком, затем куски птицы, сверху фрукты и кусочки сливочного масла.

Закрыть тыкву срезанной верхушкой, можно укрепить лучинками. Смазать тыкву маслом и запекать в хорошо разогретой духовке в течение 2-3 часов.

Готовую тыкву выложить на блюдо, украсить зеленью, оливками. Разрезать ее на ломтики лучше на обеденном столе. На каждую тарелку положить ломоть тыквы, половину перепела, рис и фрукты.

Перепел в молоке (блюдо, щадящее печень)

5-6 перепелов, 1 л молока, соль по вкусу.

Сформованную тушку слегка посолить, залить горячим молоком и варить на слабом огне до готовности. Подавать с отварным рисом.

Перепела в вине

6 перепелов, 200 г свиного топленого жира, 50 г белого вина, 2 стакана хереса, 6 луковиц, 4 дольки чеснока, корица, 3 лавровых листа, соль по вкусу.

В глиняном горшке на свином жире обжарить 3 головки мелко нарезанного лука. Выпотрошить перепелов, отложить их печень. Сложить перепелов в горшок и жарить на слабом огне 10 минут. Затем влить белое вино, добавить корицу, лавровый лист, оставшийся лук. Из чеснока, перепелиных печенок и хереса сделать пюре и положить в горшок. Блюдо готовить еще 30 минут и подавать горячим.

Перепел на решетке

6 перепелов, соль, перец по вкусу, 100 г сливочного масла, 150 г панировочных сухарей.

Тушку разрезать вдоль хребта, слегка отбить, чтобы придать желаемую форму, посолить, .посыпать черным перцем, сбрызнуть растопленным сливочным маслом. Можно запанировать. Жарить на решетке при умеренной температуре, равномерно подрумянивая со всех сторон и периодически сбрызгивая маслом. Подавать с гарниром, зеленью.

Перепел на вертеле

6 перепелов, соль и перец по вкусу, 150 г свиного сала.

Тушку посолить, посыпать черным перцем изнутри и снаружи, а филейную часть покрыть тонкими ломтиками сала, закрепив их ниткой или зубочисткой (деревянной). После чего тушку надеть по длине на вертел и, медленно вращая, жарить до готовности. Подавать с зеленью.

Перепела с виноградными листьями

6 перепелов, 150 г свиного сала, 6 виноградных листьев, 100 г зерен винограда, соль и перец по вкусу.

Тушки посолить, посыпать перцем. Выбрать молодые виноградные листья, размер которых не больше размеров тушки, и положить по одному листку на филейную часть каждого перепела, а сверху на него положить по тонкому ломтику сала, прикрепив его ниткой или зубочисткой. Жарить в жарочном

шкафу (см. выше). В качестве гарнира приготовить поджаренные в масле, в котором готовились перепела, маленькие кусочки хлеба и припущенные в масле зерна винограда (следить, чтобы виноградинки остались целыми). Подавать с листьями и ломтиками сала, сняв нитки или зубочистки. Отдельно можно подать рис, политый маслом, в котором жарились перепела.

Перепела, запеченные в жарочном шкафу

6 *тушек, соль и перец по вкусу, 150 г свиного сала, 100 г сливочного масла, 200 г риса.*

Тушки посолить, посыпать черным перцем, филейную часть покрыть тонкими ломтиками сала (см. выше). Положить в один ряд в кастрюлю или на противень, добавить сливочного масла и подрумянить со всех сторон в сильно нагретом жарочном шкафу в течение 10-15 минут, но не более 20 минут, загарнировать рисом, который для аромата полить маслом, в котором жарились перепела. Подавать с салатом.

Перепела с черешнями

6 *перепелов, 200 г сливочного масла, 500 г черешен, соль и перец по вкусу.*

Посоленные и посыпанные черным перцем тушки запечь в жарочном шкафу. В качестве гарнира приготовить черешни, очищенные от косточек и слегка припущенные в масле (следить, чтобы черешни остались целыми).

При подаче перепелов разрезать вдоль хребта, положить в огнеупорную посуду с крышкой и загарнировать черешнями. Сверху полить маслом, в котором жарились перепела.

Перепела тушеные

10 перепелов, 100 г сливочного масла, 70 г репчатого лука, 100 г виноградного сока, 2 лавровых листа, 150 г помидоров, 200 г сала, 10 шт. виноградных листьев, перец, соль, зелень по вкусу.

Обработанные тушки перепелов посолить, поперчить, обернуть ломтиками сала и завернуть в виноградные листья. Спассеровать в разогретом в кастрюле масле мелко нарезанный лук, положить туда перепелов, лавровый лист и очищен-

ные от семян и кожицы помидоры, влить виноградный сок, накрыть крышкой кастрюлю и поставить в сильно нагретый духовой шкаф для тушения. Когда соус хорошо уварится (приблизительно за 20 минут), перепела будут готовы.

К готовому мясу можно добавить отваренный в соленом кипятке молодой зеленый горошек (500 г), соль, перец по вкусу и поставить еще в духовой шкаф на 10 минут. Подать, посыпав зеленью укропа.

Бульон из перепелов с лапшой

Для теста: 1 стакан муки, 3-5 перепелиных яиц, 1 ст. ложка воды, соль.

Для бульона: 5-6 перепелов, 2 л воды, соль, зелень, по желанию можно добавить 1 головку лука.

Перепелов отварить в течение 30-40 минут. Вынуть, слегка обжарить на подсоленном сливочном масле. Бульон посолить, заправить домашней лапшой и зеленью.

Перепела, жаренные на вертеле

10 перепелов, 1-2 ст. ложки лимонного сока, соль, 2 ст. ложки растительного масла, 2 ч. ложки пряного соуса, 1 ст. ложка сметаны и 2 ст. ложки томатного пюре.

Перепелов натереть солью, обильно смазать соком лимона и дать постоять 2-3 часа. Растительное масло смешать с пряным соусом, сметаной и томатным пюре. Птиц нанизать на шампур (или поместить в электрогриль) и, смазав приготовленной смесью, поджарить, периодически поливая смесью, пока они не покроются светло-коричневой корочкой и не прожарятся 15-20 минут. Подать на стол с любым гарниром. Блюдо можно украсить перепелиными яйцами.

Перепела, жаренные с брусникой

4 перепела, 1 стакан брусники, 1 ст. ложка сливочного масла, 1 ч. ложка сахарного песка, 1 стакан сметаны.

Тушку заполнить моченой или свежей брусникой, добавить масло и сахар, обмазать сметаной, обжарить в сильно разогретой жаровне до образования румяной корочки. Затем добавить в жаровню еще сметаны и жарить 15-20 минут.

Перепела, жаренные с красным вином

6 перепелов, 150-160 г сала, 1 ч. ложка ягод можжевельника, 0,5 стакана красного вина, соль.

Осторожно снять кожу с тушки на шею, не снимая ее полностью. Мясо натереть солью, толчеными можжевеловыми ягодами, обложить его тонкими кусочками сала, натянуть кожу и обмотать тушку толстыми нитками. Жарить 20 минут, добавив в жаровню красного сухого вина.

Перепела, тушенные в сметане

7-8 перепелов, 1-2 головки лука, 1-2 моркови, 1 стакан сметаны, 1 ч. ложка муки.

Тушки перепелов обжарить 1-2 минуты в сливочном масле, затем вынуть и в том же масле обжарить 5-6 минут мелко нарезанные лук и морковь. Снова положить в жаровню тушки перепелов и залить сметаной. Для густоты в сметану добавить немного пассерованной муки. Из специй можно положить толченый тмин. Тушить на слабом огне 40 минут.

Перепела, жаренные со шпиком

5-6 перепелов, щепотка соли, 5-6 г перца, 100 г майонеза, 100-150 г масла или смальца.

Тушку посолить, обернуть тонким слоем шпика, привязать его ниткой, обжарить, подлить немного воды и довести до готовности в духовке. У готовых перепелов удалить нитки и шпик. Подать по 2 перепела на порцию с картофелем или с пюре из овощей, каштанов. Отдельно подать брусничное варенье или гранатовый сок.

Перепела в сметане с сырными кнелями

10 перепелов, 200 г масла для жарки, 3 ст. ложки муки, 500 г сметаны, 250 г сыра, 100 г манной крупы, 4 яйца.

Очищенных, выпотрошенных и хорошо вымытых перепелов посолить, обжарить на сковороде в масле, хорошо зарумянив со всех сторон. Положить в кастрюлю, подлить бульона и на небольшом огне тушить до полной готовности. На сковороду, где жарились перепела, всыпать муку, посолить, хорошо перемешать с оставшимся от жаренья жиром, влить 2 стакана

бульона, проварить смесь до густоты, перемешать со сметаной, посолить по вкусу и залить этим соусом тушеных перепелов. Держать до подачи на пару, не давая кипеть.

На гарнир подать сырные кнели.

Приготовление кнелей: растереть желтки, смешать с тертым сыром и манной крупой, посолить, дать постоять 2-3 часа. Затем перемешать со взбитыми белками и положить на мокрую салфетку, придавая массе форму валика, плотно завернуть в салфетку, перевязать крепко ее концы и, закрепив ниткой край, положить рулет в кипящую подсоленную воду. Когда рулет всплывет, осторожно вынуть его, развернув салфетку. Нарезать рулет круглыми кусками, разложить вокруг блюда с перепелами и полить соусом.

Перепела, запеченные в баклажанах

4 тушки перепелов, 4 баклажана, 2 помидора, 2 ст. ложкирастительногомасла.

Баклажаны обмыть, срезать верхушки со стороны плодоножки (поближе к ней), вынуть выемкой сердцевину так, чтобы осталась толщина 1 см. Подготовленные баклажаны посолить, выдержать в течение 0,5-1 часа и снова промыть. Обработанные и промытые в холодной воде тушки перепелов посолить, посыпать перцем и вложить по одному перепелу в баклажан. Затем поместить баклажан на противень срезанными верхушками вверх, накрыть каждый дольками помидоров и полить маслом. Запекать в средненагретом жаровочном шкафу. Подавать горячими с любым салатом.

Перепела фаршированные

12 перепелов, 400 г баранины, 240 г репчатого лука, 1 яйцо перепела, 40 г зелени кинзы, специи, соль по вкусу.

Выпотрошенные тушки перепелов тщательно обмыть в холодной воде, положить на 1 час в раствор, приготовленный из воды, соли и красного перца.

Жирную баранину пропустить через мясорубку, добавить мелко нарезанный лук, сырое яйцо, тмин, черный перец и нашинкованную зелень кинзы. Все это хорошо перемешать. По-

лученной массой нафаршировать перепелок, уложить их в казан или глубокую кастрюлю, сковороду, на решетку и варить на пару 35-40 минут.

При подаче на стол в каждую тарелку положить по 2 перепелки и салат из помидоров.

Сырой яичный напиток

4-5 перепелиных яиц, 1/2 стакана фруктового сока или красного вина, 1 ч. ложка меда или сахара по вкусу.

Взбить в стакане перепелиные яйца, добавить фруктовый сок, красное вино или кофе, мед или сахар по вкусу. Этот очень питательный напиток можно употреблять ежедневно.

Обжаренные яйца

12 яиц, 100 г сухарей, 100 г сливочного масла.

Сварить яйца вкрутую, очистить, снять пленку. 2-3 сырых яйца взбить в пену. Смочить крутые яйца во взбитых, обвалять в сухарях и обжарить в разогретом масле. Вынуть шумовкой на решето, уложить горкой, украсить петрушкой.

Омлет

12-15 перепелиных яиц, 3/4 стакана молока, 1-2 небольшие луковицы, 100 г колбасы или ветчины, или копченой рыбы, 100 г сливочного масла, соль по вкусу.

Перепелиные яйца взбить с молоком, добавить соль, мелко нарезанный лук, а при желании также нарезанную маленькими кубиками колбасу, ветчину, копченую рыбу. На сковороде растопить одну столовую ложку масла, вылить приготовленную смесь, дать ей свернуться на слабом огне или в духовке. Подать на стол в горячем виде.

Салат

12-15 перепелиных яиц, 100 г колбасы, ветчины или копченой рыбы, 1 соленый огурец, 1 стакан зеленого горошка, 2 картофелины, 200 г сметаны или майонеза, 1 чайная ложка острого соуса, соль, укроп, листья петрушки.

Продукты нарезать маленькими кубиками, смешать со сметаной или майонезом, по вкусу добавить приправу. Сверху салат посыпать мелко нарубленной зеленью и тертым сыром.

Жареные перепелиные яйца

Яйца разбить по одному на горячую смазанную жиром сковороду, поджарить на слабом огне, посыпать солью и мелко нарезанным луком и перцем. На стол подать с жареным картофелем или салатом.

Маринованные яйца I

Сваренные очищенные яйца положить в маринад. Маринад должен быть чистым, без трав, иначе яйца приобретут темный или зеленоватый оттенок. Через 10-12 часов яйца готовы. Они могут храниться несколько дней. Перед употреблением с них снимают пленку и для удобства нанизывают на шпажки (или зубочистки).

Маринованные яйца II

Яйца перепелиные, 1 стакан воды, 1/2 стакана уксуса, 10 горошин черного перца, 3 гвоздики, корица, 1 ч. ложка сахара, 3-4 дольки чеснока.

Сварить требуемое количество яиц, остудить, очистить от скорлупы. Приготовить маринад: вода и уксус, в равных пропорциях сахар и соль. Довести до кипения, добавить специи. Через 2-3 минуты после начала кипения маринад снять с огня. В банку положить несколько долек чеснока, яйца и залить все раствором маринада. Закатывать банки не надо. Через двое суток продукт готов к употреблению. Хранить в холодильнике.

Перепелиные яйца с икрой

Яйца сварить вкрутую, очистить и разрезать вдоль на две части, на желток положить черную или красную икру, украсить зеленью и подать на стол.

Перепелиные яйца к пиву

Перепелиные яйца сварить, очистить, смочить во взбитом яйце, затем обвалять в панировочных сухарях и обжарить в

масле, насадить на шпажки или разложить горкой на тарелке. Можно посыпать острым тертым сыром.

Салат из перепелиных яиц и рыбных консервов

1 банку рыбных консервов (сайра в масле, сардина в масле, а лучше шпроты) размять вилкой, добавить 1 головку мелко нарезанной луковицы, соленый или свежий огурец, зелень укропа, яйца перепелов, 5-8 штук, сваренные вкрутую, разрезать на половинки и добавить в салат, заправить салат 2-3 ст. ложками майонеза и сверху украсить половинками перепелиных яиц.

Салат острый

10 перепелиных яиц сварить, очистить, мелко нарезать, добавить натертых на терке 2 твердых плавленых сырка и измельченный чеснок— 2-3 дольки, заправить 2-3 ложками майонеза. Эту массу можно намазывать на хлеб, оформив бутерброд кусочком свежего или соленого огурца.

Чтобы очистить сваренные вкрутую яйца перепелов от скорлупы, необходимо положить их в раствор столового уксуса (2/3 уксуса и 1/3 воды). Через несколько часов (примерно часа через три) скорлупа яиц полностью растворится. Оставшаяся подскорлупная пленка легко снимается перед употреблением.

Через 20-30 минуттакой обработки яйца полностью лишаются своей окраски и приобретают равномерный белый цвет. Такие яйца можно, к примеру, окрасить и использовать как пасхальные.

Гоголь-моголь

4-6 перепелиных яиц взбить с сахарной пудрой (сахаром), добавить по вкусу молоко или фруктовые соки.

Добавки в каши, творог, картофельное пюре, кефиры

В негорячие блюда, приготовленные без масла или с малым его количеством, добавить сырые перепелиные яйца и тщательно перемешать.

СОДЕРЖАНИЕ

Предисловие 3
Приобретение перепелов 4
Основные породы перепелов 8
Выбор породы для выращивания 21
Содержание перепелов 22
  Условия содержания 22
  Клетки для перепелов 24
  Приспособления
  для кормления и поения перепелов 33
Корма и кормление 38
Разведение и кормление молодняка перепелов 48
  Самодельные инкубаторы 49
  Яйца для инкубации 59
  Содержание перепелят 62
Откорм перепелов на мясо 68
Использование помета 69
Убой и обработка тушек 74
Копчение перепелов 75
Целебные свойства перепелиных яиц 77
Кулинарные рецепты из мяса и яиц перепелов 80
Список литературы 94